Colecția
GASTRONOMICA

Mariangela Rinaldi
Mariangela Vicini

House of Guides

Istoria e servită

Vicii şi virtuți la masa personalităților din istorie

Mariangela Rinaldi • Mariangela Vicini

ISTORIA E SERVITĂ

PRÂNZUL LA CURTE

Vicii şi virtuţi la masa personalităţilor din istorie

House of Guides

LA STORIA È SERVITA – Vizi e virtù nel piatto dei grandi della storia
Mariangela Rinaldi • Mariangela Vicini
COPYRIGHT©1996 UGO MURSIA EDITORE, MILANO, ITALIA

Traducere şi adaptare în limba română:
ŞERBAN LILIANA

© 2007 House of Guides
Tel.: (0040)21-317 91 31, Fax: 224 31 86
E-mail: office@houseofguides.ro
www.houseofguides.ro

© Toate drepturile în limba română aparţin în exclusivitate Editurii House of Guides. Este interzisă reproducerea integrală sau parţială a lucrării sub orice formă, fără permisiunea scrisă a Editurii House of Guides.

© All Romanian language rights reserved.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României

RINALDI, MARIANGELA
Istoria e servită – Mariangela Rinaldi, Mariangela Vicini
Bucureşti : House of Guides, 2007

ISBN 978-973-1773-19-3

I. Vicini, Mariangela

641.55

Antica şi moderna poveste
Spune că marii războinici, bărbaţi iluştri,
Erau faimoşi pentru mâncare;
Totul se termina cu cine şi festivităţi:
Şi, de fapt, un erou fără poftă
Are aerul unui neserios.

Giuseppe Giusti

Către cititorul care va primi cu bunăvoinţă povestirile noastre

NOTĂ BIOGRAFICĂ

Autoarele, amândouă cu educaţie umanistă, una cu caracter istorico-artistic, cealaltă filozofico-literar, trăiesc în Parma.

După experienţa învăţământului şi-au aprofundat interesul urmărind câteva linii de cercetare care, pentru Mariangela Rinaldi Cianti, merg de la angiografie, la istoria artei şi anticariat, iar pentru Mariangela Chezzi Vicini, de la didactică, la istoria locală şi literatură. Una originară din Toscania, cealaltă din Lombardia, s-au întâlnit într-un oraş ca Parma, unde cultura mâncării se trăieşte în cotidian şi unde încă mai este puternic sensul tradiţiei culinare. De aici a pornit ideea căutării şi adunării de mărturii, întâmplări istorice şi curiozităţi din acel patrimoniu de valori, chiar şi religioase, care se leagă de civilizaţia la masă. După succesul cărţii *La masă cu Sfinţii*, au continuat căutarea lor în domeniul cultural-gastronomic în cartea *Cu istoria la masă*, în care viciile şi virtuţile se împletesc în felurile de mâncare ale Marilor personalităţi, într-o intrigantă frescă de culori şi de gusturi.

Autoarele mulţumesc pentru distinsa colaborare: Doamnei Bellentani de la Restaurantul „I Garibaldini" din Mantova; Doamnei Maria Letizia Monici de la „Fornelle" din Parma; Domnului Luciano del Frate de la Cartolibreria Ardesia din Parma; Doamnei Valeria Roscelli Vallicelli din Parma; Doamnei Bianca Annigoni din Parma; Doamnei Lella Cavatorta din Parma; Domnului Gianluca Paini de la Patiseria „Torino" din Parma; Doamnei Sonia Ramos Remundin Deledda din Monza; Doamnei Edith Canseco din Buenos Aires; Domnişoarei Rita Landi din Bologna; Doamnei Maria Tinacci Piccinni din S. Colomba Siena; Dr. Enrico Magnani din Parma; Doamnei Isabella Wesslau din Parma.

CĂTRE CITITOR

Nu istoria mâncării, ci istoria în mâncare.

Stând, în mod virtual, la masa celor care au făcut istoria, aruncând priviri curioase spre masa lor, vom descoperi faptul că gusturile şi savoarea dezvăluie caracterul, temperamentul, stările de suflet, dar şi momentul istoric, politic, schimbările sociale ale obiceiurilor şi ale tendinţelor alimentare. Descoperim astfel evoluţia umanităţii care, de la felul de mâncare biblic, lintea, la fast-food-ul de astăzi, continuă, în mod inexorabil şi cu toate implicaţiile sale, să se reflecte în ceea ce luăm în vârful furculiţei!

Sunt foarte mulţi protagoniştii istoriei care au lăsat amprenta personalităţii lor într-un fel de mâncare. De aceea este normal să ne întrebăm dacă acest lucru se datorează inventivităţii unui bucătar bizar sau unei trimiteri clare către gusturile personale, către preferinţele lacome, către imaginea care ne-a fost transmisă de către iconografia oficială a eroilor noştri.

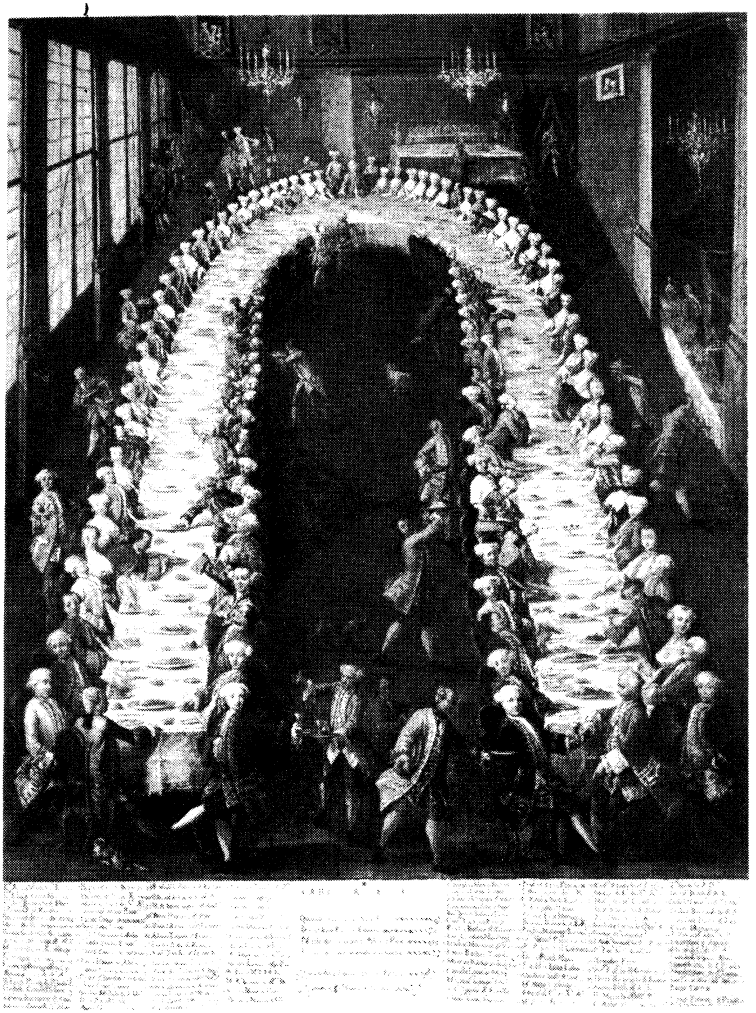
Regina Victoria, de exemplu, din marele număr de reţete care îi poartă numele, trebuie să fi fost o mare gurmandă, mai ales că prefera trufele, homarii şi căpşunile. Evita Péron nu mânca aproape nimic, Garibaldi în schimb „pătează" cu roşul cămăşii sale glorioase aproape toate mâncărurile frugale care îl amintesc, Nero le aprinde şi Cleopatra le acoperă cu petale de trandafiri.

Fără a avea pretenţia de a expune istoric, ne place totuşi să credem că tocmai în aceste profiluri gastronomice, în aceste feluri de mâncare, în aceste reţete pe care veţi avea bunăvoinţa să le citiţi, aţi putea găsi savoarea atâtor întâm-

plări. Curiozitatea intrigantă sfârşeşte prin a lăsa astfel locul reflecţiei şi evaluării asupra a cât şi cum aceste aspecte cotidiene, mai puţin cunoscute şi luate în considerare, contribuie, în schimb, la a ne forma o idee cât mai vie şi mai apropiată despre acele personalităţi care au ghidat istoria lumii noastre. Printre rânduri va apărea şi importanţa istorică a banchetului, în contextul căruia mâncarea devenea deseori un liant (se formează alianţe politice), o demonstraţie de putere, manifestare a nevrozei, mesaj al lui Eros şi mărturie a civilizaţiei.

Ilustraţiile textului au menirea de a sublinia modalitatea în care grafica a surprins, în timp, puternica legătură dintre istorie, mâncare şi tradiţie.

Autoarele



Pietro Longhi (pictură atribuită lui), *Il convito in casa Nani* (n.t. *Banchetul în casa Nani*), sfârşitul secolului al XVIII-lea, Ca' Rezzonico

ALBOINO
(m. Verona 572)

La masa sa, istorie şi legendă

„Rosmonda, bea!
Pentru mine sângele său, pentru tine vinul;
frumoasă Rosmonda, acesta este destinul:
tu l-ai sărutat înainte ca el să moară;
mai sărută-l o dată."

G. Prati în „Cina lui Alboino, regele" din „Balade"

Cine ştie câţi dintre noi, în faţa unei îmbietoare tăvi aburinde, pline cu alimente fierte şi cu o diversitate suculentă de carne, care făcea odinioară deliciul palatului, îşi vor da seama că participă, în persoană, la o nouă vizită, ba mai mult, la perpetuarea unui ritual gastronomic foarte vechi şi extrem de sugestiv.

Acesta este un fel de mâncare care vine direct de pe masa lui Alboino, regele Longobarzilor (triburi migratoare ale germanilor răsăriteni, care au locuit în antichitate în bazinul inferior al râului Elba şi al fluviului Dunărea), soţul feroce al Rosmondei care, ajungând în Italia, cu poporul său, prin ultima invazie barbară, a făcut incursiuni prin ţara noastră, după căderea Imperiului Roman. Era primăvara anului 566 când această populaţie germanică, condusă de tânărul rege Alboino, numărând 250.000 de femei şi copii, a ajuns la poalele Alpilor şi, învingând rezistenţa slabă a bizantinilor, s-a revărsat în câmpia râului Pad, despre a cărei fertilitate se povestea încă de pe atunci.

Longobarzii mâncau carne de toate felurile, de la cea de animale sălbatice, la cea de bovine, porc şi alte animale de curte.

Poporul lui Alboino, ajuns în această câmpie bogată, a avut carne din abundenţă chiar şi pentru a o conserva. Procedeul consta nu numai în îngheţare şi sărare, cu sare pe care o importau din Comacchio, dar şi în practicarea vechiului obicei germanic al fierturii, care făcea moale carnea celor mai dure, bătrâne şi scorţoase animale, pentru a o găti apoi în diverse moduri, dar şi pentru a fi păstrată mai multe zile.

Astfel a ajuns în câmpia râului Pad prepararea longobardă a mai multor feluri de carne, gustate calde şi moi sau gătite în funcţie de cerinţe. Din aceste procese de preparare îndelungată derivă, deci, nu numai felurile noastre de mâncare „bolliti misti" (fierturi mixte), dar şi cele pe care noi le numim „stracotti" (răscoapte) sau „brasati" (înăbuşite), „stufati" (stufat), în care carnea îmbogăţită, înnobilată cu arome, vin, diverse condimente, pare să ne ducă departe de originea lor barbară.

La regele Alboino face referire şi un alt eveniment gastronomic care are aroma clară a unei legende, pe care-l amintim cu plăcere. Regele Longobarzilor a ocupat cu uşurinţă o mare parte din Italia de Nord, dar când a ajuns în Pavia a întâlnit rezistenţa dură a populaţiei care s-a opus timp de trei ani asediului distructiv înainte de a capitula. Alboino a decis că trebuia să fie trecută prin foc, iar locuitorii ei prin sabie. Cu acest spirit de răzbunare s-a îndreptat înspre oraş pentru a decreta sfârşitul în mod oficial, când, dintr-o dată, la porţile oraşului, calul său, în ciuda biciurilor şi a loviturilor de pinteni, s-a oprit, refuzând să înainteze. Şi mai înverşunat, învingătorul, în timp ce locuitorii oraşului Pavia reuniţi pentru rugăciune îşi încredinţau sufletul Domnului, a impus oraşului tributul de 12 fecioare, cele mai frumoase, pentru a-şi înfrumuseţa nopţile.

Îmbrăcate în alb şi tremurând, ele s-au înfăţişat cuceritorului, iar cea mai tânără, cea mai nobilă (aproape un înger!) purta în mână o pâine dulce în formă de porumbel, pe care a oferit-o calului neliniştit care, îmblânzit în mod miraculos, cu mersul cadenţat, şi-a condus cavalerul în interiorul oraşului. Alboino, mişcat, confuz şi căit, a eliberat fecioarele,

a cruţat Pavia, făcând-o chiar capitala regatului său. Din acel moment, cu toţii, inclusiv Alboino, au mâncat pâinea dulce în formă de porumbel, în semn de pace.

Legenda şi istoria se împletesc cu tradiţia, care aduce pe mesele noastre (n.r. catolice) de Paşti, ca simbol al armoniei, porumbelul Regelui Longobard. Alboino nu a avut un sfârşit bun. La puţin timp după cucerirea Paviei, Rosmonda, care nu l-a iertat niciodată că i-a dat să bea vin din craniul tatălui ei (învinsul Cunimondo), l-a otrăvit, omorându-l în chinuri groaznice.

Un mare istoric cum ar fi H.A.L. Fisher, în cartea sa *Istoria Europei*, spune că „dacă longobarzii ar fi găsit în apărarea frontierelor italiene sabia lui Goti, poate s-ar fi întors înspre Peninsula Balcanică şi istoria s-ar fi desfăşurat altfel pentru Europa".

Noi, mult mai umil, spunem că patrimoniul gastronomic-cultural al ţării noastre ar fi pierdut mai mult ca sigur gusturi, arome şi tradiţii.

MAREA FIERTURĂ MIXTĂ... după moda lui Alboino

Ingrediente pentru 8 persoane: 600 g carne de juncan – bucată luată dinspre coadă sau de pe spate, 1 puică sau 1/2 de găină, 600 g carne de viţel din vârful pieptului, coada, limba, capul, 1 caltaboş, 80 g ceapă, 60 g morcovi, 60 g tulpină de ţelină, un pumn de sare mare.

Pregătiţi o oală mare în care puneţi la fiert legumele. Când apa fierbe, puneţi carnea de juncan, puică sau găină şi carnea de viţel, împreună cu limba, capul şi coada. Separat, în altă oală cu apa în fierbere, puneţi caltaboşul, după ce l-aţi înţepat din loc în loc, pentru că are nevoie de mai puţin timp de fierbere.

După fierberea caltaboşului (când este foarte moale), puneţi-l în oala mare cu celelalte bucăţi de carne şi mai lăsaţi să fiarbă câteva minute totul, scurgeţi şi serviţi această minunată paradă aburindă de carne. Asortaţi cu sosuri, în funcţie de gustul dumneavoastră. Prepararea acestei fierturi mixte durează mult, aproximativ 3 ore şi jumătate.

COLUMBA LUI ALBOINO

Ingrediente: *500 g de făină, 160 g de unt, 130 g de zahăr, 50 g de boabe de zahăr, 50 g de drojdie, 10 migdale dulci, 5 g de sare, 3 ouă, 150 g de stafide, cedru şi portocale zaharisite.*

Amestecaţi jumătate din cantitatea de făină cu drojdia dizolvată în apă călduţă, frământaţi bine, puneţi într-un castron acoperit cu făină şi lăsaţi la dospit într-un loc călduţ. După ce şi-a dublat volumul, puneţi-o într-un recipient mai mare şi adăugaţi şi restul făinii, ouăle bătute, untul topit, zahărul şi sarea. Frământaţi coca până când se dezlipeşte de pereţii vasului într-o singură bucată. Acoperiţi şi lăsaţi să dospească timp de 1 oră într-un loc călduţ.

Aşezaţi coca pe masa acoperită cu făină şi amestecaţi cu fructele zaharisite şi stafidele înmuiate şi uscate bine, trecute prin făină şi prin sită pentru a pierde din surplusul de făină. Modelaţi coca în formă de porumbel, puneţi stafida în locul ochiului. Împărţiţi în jumătate cantitatea de migdale şi acoperiţi aripile, apăsându-le cu degetul. Puneţi porumbelul în cuptor, după ce l-aţi acoperit cu oul bătut şi aţi împrăştiat pe el boabele de zahăr, şi lăsaţi la copt timp de 20-25 de minute.

OTTO VON BISMARCK
(Schönhausen 1815-Friedrichruh 1898)

O crenguţă de măslin, un pocal de bere, 12 ouă, o cutie de ţigări

„El se aseamănă întru totul cu strămoşii voştri germani despre care Velleio Patercolo afirmă că au fost iscusiţi în barbarismul lor şi născuţi pentru a minţi. El îi pune pe toţi în serviciul său, până şi pe bunul Dumnezeu; îl consideră a fi un prusac până într-acolo încât îl asmute ca poliţist împotriva acelora pentru care a hotărât o expediţie de pedepsire".

E. Olliver în „Bismarck, Marele conservator" de F. Herre

După victoria de la Sedan, în care Franţa a fost îngenuncheată, planul politic al lui Bismarck putea fi considerat împlinit. Junkerul[1] apărător al marilor privilegii, împotriva liberalilor, socialiştilor, evreilor, l-a făcut inofensiv pe vecinul periculos şi putea începe astfel reorganizarea marii Prusia. Trebuia desigur să sărbătorească; aşa că a cedat, nu a mai simţit durerea de stomac cu care lupta în momentele cele mai stresante, nici durerile reumatice datorită cărora frecventa băile termale alături de imperatorul său, şi a dat drumul apetitului său vorace.

Şi-a îmbrăcat uniforma de gală şi a închinat cu şampanie franţuzească pe care, gustând-o mai mult decât de obicei, a spus: „cine munceşte mult trebuie să se şi hrănească bine

[1] Titlu nobil dat marilor proprietari de terenuri prusaci.

şi să ude totul" şi a început un prânz înspăimântător pe bază de carne, în mare parte în sânge.

Îi plăcea atât de mult să bea încât spunea că nu este atât de naţionalist ca să se oprească numai la vinurile de pe Rin. În singurătate, cu un pahar de şampanie sau un pocal de bere blondă şi nelipsita ţigară în gură, se simţea mai bine dispus „să încheie o pace întemeiată".

Fişa sa gastronomică ne vorbeşte despre preferinţele sale pentru orice fel de carne, despre capacitatea de a înghiţi şi 12 ouă dintr-o dată. În frumoasa sa casă Biedermeier se consumau de la 7 la 10 kilograme de caviar foarte fin pe an, iar în 1873, la apogeul carierei sale, a plătit de 2.275 taleri pentru nişte Vin de Porto... ceea ce spune tot!

Aşa era marele Cancelar al celui de-al doilea Reich; amestec de fier, sânge, aviditate. Îşi urmărea propriile planuri, el care era mare vânător şi devorator a ceea ce vâna cu perseverenţă; aştepta ca duşmanul să facă un pas greşit şi îl înşfăca pentru a-l face inofensiv. La fel a făcut şi bătrânul Francesco Giuseppe cu Napoleon al III-lea, deşi îl vizitase de mai multe ori la Paris, înghiţind la masa sa mari cantităţi de stridii şi gâlgâind şampanie, cu ochii aţintiţi asupra prea frumoasei Împărătese Eugenia.

Aşezat la masă, aştepta exact aşa cum o face pisica pentru a putea mânca şoarecele; tot în acest stil a acţionat şi la Sedan, trecând triumfal prin Câmpiile Elizee pe calul împodobit de sărbătoare.

Numai la masă se manifesta ţinând piept chiar şi Împăratului prusac care, deşi avea deseori păreri politice divergente, se lăsa la sfârşit copleşit.

Trebuie menţionat că tânărul junker născut în Schönhausen (unde păstra o mare feudă), neliniştit student în Göttingen, soţ al durei Johanna – care l-a convertit la pietism, dar care era totuşi potrivită pentru el – , a realizat multe.

Micul baron care hoinărea noaptea întâi pe străzile din Göttingen, apoi pe cele din Berlin, bucuros pentru pocalele de bere sau pentru o mare cantitate de pahare de vin de pe Rin şi care provoca la duel pe oricine se opunea monarhiei, s-a transformat într-un bărbat dur şi volitiv, de temut în

toată Europa; a devenit, aşa cum a calculat cu mulţi ani înainte, primul om al Prusiei („Voi deveni cel mai mare nemernic, sau primul om al Prusiei").

Nu şi-a înşelat niciodată soţia, în ciuda lungilor sale transferuri în străinătate care, în calitate de cultivator al terenurilor moştenite de la tatăl său, l-au purtat mai întâi la Ambasada din San Petersburg (1859-1862), unde a învăţat să recunoască cel mai de preţ caviar şi să-l guste în mari cantităţi, apoi la Paris (1892), unde a învăţat să îl îmbine cu şampania.

Nu a trădat-o pe Johanna nici măcar când, obosit şi istovit de criza internă din ţara sa, s-a dus să se întărească în Ţările Basce unde, ocolind ochii arzători ai spaniolelor, pentru a nu ceda tentaţiei se umplea cu fructe şi struguri tămâioşi. Seara îi scria soţiei tandre şi sincere scrisori şi privea crenguţa de măslin luată într-una din plimbările sale, gândindu-se că ar fi dus-o în parlament şi ar fi devenit simbolul partidului său.

De aici şi până la a deveni Cancelarul Reich-ului a fost un pas mic. Din anul 1870 a dus o viaţă regească, a speculat şi a adăugat proprietate cu proprietate, s-a aliat celor mai mari bancheri germani, a reprimat minorităţile şi a iniţiat Kulturkampf-ul. Putea, deci, să considere că şi-a realizat marele vis.

Întâlnirile parlamentare bismarckiene, în care cancelarul bea numai bere blondă pentru a-şi face duşmanii inofensivi, au fost acoperite în această perioadă de un anume rafinament, semn al puterii şi, printre altele, a fost introdusă şi folosirea aperitivelor de dimineaţă. El, mare şi gras, trona suflând spirale de fum din ţigara sa urât mirositoare, oferind negaţii în dreapta şi în stânga; avea un singur punct slab – câinele său Tyras, care îl însoţea şi la cele mai importante întâlniri ale sale, mai ales că îi atribuia patrupedului o „adevărată inteligenţă politică".

În timpul liber frecventa familia Rothschild (deşi era antisemit) deoarece simţea fascinaţia bogăţiei; prânzurile pe care le aprecia cel mai mult erau acelea pe bază de friptură de fazan cu varză acră tocată şi şampanie, raţă cu măsline

şi feluri de mâncare naţionale cum ar fi şunca din Reinfed sau pieptul afumat de gâscă din Pomerania.

Dar a ajuns la momentul în care a trebuit să ţină regim! Medicul personal l-a speriat, într-adevăr, spunându-i că inima şi ficatul său nu mai erau cele de odinioară. Astfel, Împăratul său fiind mort, s-a îndreptat înspre un lung apus şi a reuşit să treacă prin ultima perioadă a anilor optzeci aplaudat îndelung de mulţime.

Dar Friedrich al III-lea nu l-a avut la inimă, nu îi suporta ingerinţa şi nici voinţa; îi reproşa că băga zâzanie, după ce în prealabil urmărise pacea, în condiţiile în care ţara avea grave probleme sociale interne.

Astfel, bătrânul ilustru a fost concediat; s-a retras la ţară să tune şi să-şi scrie memoriile alături de Johanna.

Germanii, după 1898, îşi vor aminti statura sa colosală, turnurile de veghe ale uşilor care-i purtau numele, tablourile mari în care apare cu mustaţa sa impunătoare, în uniformă albă de gală, dar şi felul de mâncare care i-a fost dedicat pe bază de ingrediente puternice, cum ar fi carnea şi ouăle: biftec à la Bismarck.

BIFTEC À LA BISMARCK

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 bucăţi frumoase de biftec de mânz, unt cât o nucă, 2 linguri de ulei de măsline, sare, piper, 4 ouă.*

Încingeţi la foc mare uleiul şi untul într-o tigaie care să poată fi introdusă în cuptor; aprindeţi şi grilul. Treceţi bucăţile de biftec timp de 1 minut prin condimente, întoarceţile şi spargeţi pe fiecare câte 1 ou. Săraţi, piperaţi şi mai lăsaţi încă 1 minut tigaia pe focul mare, apoi puneţi-le pe gril pentru câteva minute, până când se prăjesc ouăle.

SALATĂ À LA BISMARCK

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 miezuri de salată verde, 200 g de varză roşie, vinegretă (4 linguriţe de ulei de măsline, un vârf de sare, puţin oţet), 1 rădăcină de ridiche sau hrean.*

Curăţaţi cele patru miezuri de salată verde. Spălaţi-le, uscaţi-le fără a desprinde frunzele. Aşezaţi-le pe un platou; presăraţi peste ele, fiind atenţi să fie bine uscate, varza roşie tăiată julien. Preparaţi o vinegretă cu uleiul, sarea şi oţetul amestecate bine şi vărsaţi-o peste salată. Aranjaţi-o bine pe platou şi apoi serviţi-o după ce aţi presărat peste ea ridiche rasă după gust.

BISMARCK CUP

Este o băutură răcoritoare care trebuie pregătită în carafă sau într-o mare supieră de cristal sau de argint (în acest caz, se serveşte cu linguriţa adecvată).

Ingrediente pentru 8 persoane: *sucul de la 4 lămâi, 10 linguri de zahăr, 1 pahar de rom, 2 pahare de apă minerală, 2 sticle*

de şampanie Veuve Cliquot sau Dom Pérignon foarte reci, 1 bucată mare de gheaţă.

Stoarceţi lămâile, puneţi sucul la macerat aproximativ 4 ore cu zahărul şi romul, amestecându-l de mai multe ori. Cu o jumătate de oră înainte de a o servi adăugaţi bucata mare de gheaţă, cele două sticle de şampanie foarte rece şi apa minerală.

Bismarck – Clădirea Reichstag, 6 februarie 1888
„Noi, germanii, ne temem de Dumnezeu,
dar de nimeni altcineva pe lume."

PEPTONE DI CARNE DELLA COMP.IA LIEBIG
Bismarck. – Al Reichstag 6 Febbrajo 1888.
„Noi Tedeschi temiamo Dio, ma nessun altro al mondo."
Veggasi a tergo.

CAROL CEL MARE
(768 – Aquisgrana 814)

Împăratul cu barba înflorită

... „când de pe un colnic în aer
blondul crin îmbobocit,
vedea pe câmpie alergând
vânatul agitat
şi pe hăţurile slabe
se înclină comatul sir

şi în spatele său furia
vânătorilor sunând;
şi împrăştierea, şi întoarcerea
rapidă a ogarilor neliniştiţi;
şi din mărăcini încercaţi
cum iese mistreţul ţepos".

A. Manzoni în „Adelchi", Moartea Ermengardei,
(Corul Actului IV)

Amintirile despre Paris evocă scurgerea lentă a Senei, splendidele opere de artă, farmecul puţin retro de pe Rive Gauche, „boîtes"[2] capricioase unde, în jurul unui mic disc rotund, este inevitabil să nu guşti o savuroasă „assiette aux fromages"[3]; frumoasa privelişte de pe farfurie este dominată de o felie pestriţă cu verde şi albastru: e vorba de brânza Roquefort, cel mai savuros, gustos şi vechi dintre alimentele cu mucegai verde, produs denumit, în mod comun, delicatesa lui Carol cel Mare. Şi trebuie să îi mulţumim

[2] Boîtes (fr.) = localuri
[3] Assiette aux fromages (fr.) = platou cu brânzeturi.

tocmai împăratului care o mânca lacom, deşi era moderat la masă – vorba lui Paolo Diacono – o întindea pe pâine de fiecare dată când se simţea puţin rău!

Într-adevăr, această brânză verde-albastră, care, după Pliniu (sec. I d. Hr.) era cunoscută dintr-un facsimil şi în Italia (poate este chiar strămoşul varietăţii noastre gorgonzola?), este înălţat la loc de cinste de către bucătăria franceză, mai ales că Împăratul a crescut producţia.

Acest lucru nu trebuie să ne facă să uităm că faima lui Carol este bazată pe marele său proiect de transformare a societăţii agricole cu sistem economic închis, rămăşiţă a Romei antice, într-una feudală, cu amprenta verticalismului şi iluminată de o nouă şi originală formă de cultură, numită carolingiană. Într-adevăr, întregul secol IX este caracterizat de marea personalitate a Împăratului, de acţiunile sale, care au inspirat poeţi şi miniaturişti, de la crearea Sfântului Imperiu Roman (800) – creare realizată de altfel cu o nemiloasă duritate – fapt confirmat de înfrângerea ultimului rege longobard Desiderio, care i-a fost socru de două ori.

Gusturile private ale acestei personalităţi care reuşea mereu să găsească şi puţin timp liber, în ciuda deplasărilor frecvente, pot fi deduse cu siguranţă din biografiile lui Paolo Diacono şi ale călugărului Eginardo, căruia i-a fost delegată sarcina de a menţine ridicat tonusul curţii carolingiene.

Ştim că viaţa privată a lui Carol cel Mare a fost marcată de petrecerea timpului liber într-o manieră demnă de un rege; la Aquisgrana, unde îşi avea reşedinţa, se relaxa făcând cure termale, modelându-şi fizicul întărit de vânătoare, trăind idile şi organizând mari ospăţuri pregătite în cadre vaste – care evidenţiau masa imperială, aşezată mai sus faţă de celelalte – la care luau parte scutierii fideli, soţiile şi copiii acestora.

Aici erau servite aproape exclusiv carne friptă tăiată cu cuţitul – deoarece furculiţa şi lingura nu se foloseau încă – aşezată pe mari platouri de metal; fileuri marinate cu verdeţuri[4] şi gătite pe grătar, pâine făcută din diferite tipuri

[4] Curios este faptul că în Capitulare de Villis a lui Carol cel Mare sunt enumerate 72 de verdeţuri folosite în scop culinar şi pentru aromatizare.

de făină, dar şi brânzeturi aflate la mare preţ. Poate tocmai din această cauză orice restaurant european care se respectă include în meniul său un „filé à la Carol cel Mare".

Totuşi la curte sau între o luptă şi alta servitorii trebuiau să fie mereu pregătiţi să îi servească Împăratului cu barba înflorită *(Chanson de Roland)* o felie din gustosul Roquefort, făcut din laptele de oaie din munţii Aveyron, uscată în grotele naturale din Combalon, colorat de Penicillium glaucum, ciuperca ce îi dă gust.

De asemenea, cunoaştem faptul că la petrecerile mari de la curte erau oferite platouri mari de peşte din crescătoriile de la curte, deţinute, încă din antichitate, de toate marile personalităţi ale istoriei.

Împăratului îi plăceau foarte mult anghilele înăbuşite în fumul roşu de Borgogna, un fel de mâncare care încă mai poate fi degustat în Piemonte, unde se prepară cu verdeţuri tăiate mărunt, vin Barbera şi o lingură mare de supă pentru a-l pune la gătit, ceea ce ne demonstrează faptul că multe feluri de mâncare de azi îşi au rădăcinile într-un trecut îndepărtat, configurându-se de multe ori ca o amintire a unei personalităţi a istoriei.

Astfel, Împăratul nostru – văzut prin prisma obiceiurilor sale private, concentrat asupra unei partide de vânătoare sau aşezat alături de tandra Ermengarda, repudiată deoarece era sterilă, în favoarea surorii sale, conform logicii crude pe care nu numai oamenii importanţi o au – cade de pe piedestalul său.

Povestea marelui Carol şi a paladinilor[5] săi nu a încetat să inspire, de-a lungul secolelor, imaginaţia scriitorilor, biografilor şi bucătarilor. Chiar marele bucătar ducal Bartolomeo Stefani, care lucra în Mantova în jurul anului 1662, sugerează printr-unul din meniurile sale celebre o prăjitură spectaculoasă, inspirată de ciclul carolingian: „printre bacili de cedru alb, fistic şi lichior de piersici"... trebuie să apară „un triumf de zahăr ca un munte, din înălţimea căruia să se vadă Orlando, care a plecat de la faimoasa înfrângere de la Roncisvalle după ce a sunat din cornul tremurând pentru a-l invita pe

[5] Paladin = cavaler. (n.t.)

Carol cel Mare să îl asiste... adunând disperat toate forţele, a dat cu spada o lovitură atât de puternică, încât a spart piatra în două părţi" şi, adaugă Stefani „se poate vedea marea stâncă spartă, dorlindana[6] folosită şi cornul pe jos".[7]

DELICATESA LUI CAROL CEL MARE

Ingrediente pentru 4 persoane: *1 baghetă de pâine ca cea franţuzească, 100 g de Roquefort uscată.*

Se taie în rondele bagheta, se aşază pe un platou, se întinde brânză Roquefort pe aceasta. Tartinele apetisante se însoţesc de vin Bordeaux de un an.

ANGHILA ÎN MANIERĂ CAROLINGIANĂ

Ingrediente pentru 4 persoane: *800 g de anghilă de mărime medie, 1 ceapă, 1 căţel de usturoi, 12 măsline, sos Aurora, 1/4 de supă, 1/2 l vin roşu, 1 lămâie, sare şi piper după gust.*

Curăţaţi anghilele în mod obişnuit, tăiaţi-le în bucăţi lungi de 10 cm. Puneţi-le apoi pe un platou la macerat cu sucul de lămâie pentru cel puţin o jumătate de oră. Într-o tigaie joasă frigeţi amestecul de verdeţuri cu supa, vinul

---

[6] Dorlindana = Durendal, spadă primită de la un înger şi oferită de Carol cel Mare celui mai viteaz cavaler al său, dintr-un metal imposibil de distrus; mânerul conţine şi un dinte al Sfântului Petru, sângele Sfântului Vasile, fire de păr ale monseniorului Dionisus, şi chiar o fâşie din haina Maicii Domnului. (n.t.)

[7] B. Stefani *Arta gătitului şi instruirea celor mai puţin experţi în această profesie.*

(adăugat puţin câte puţin) şi măslinele. După ce au trecut 10 minute, puneţi pe foc bucăţile de anghilă după ce le-aţi sărat şi piperat. Luaţi de pe foc după un sfert de oră şi amestecaţi sosul Aurora. Serviţi în castroane fierbinţi. Anghilele pot fi însoţite de un orez alb sau de cartofi înăbuşiţi.

Pentru sosul Aurora: 1 l de sos beşamel la care se adaugă, la jumătatea pregătirii, 2 linguri de sos de roşii făcut la rece.

FILÉ À LA CAROL CEL MARE

Ingrediente pentru 6 persoane: *900 g de filé de vacă întreg, 300 g de sos Duxelles, 1/4 de sos de roşie proaspăt, 300 ml de sos Bernese, 100 g aproximativ de slănină tăiată felii.*

Luaţi bucata de filé, ungeţi-o cu slănină şi gătiţi-o într-o tigaie antiaderentă, cel puţin 18 minute. Luaţi-l de pe foc, tăiaţi-l în felii groase de un deget şi aşezaţi-l într-un vas din sticlă rezistentă la foc, intercalându-l cu sos Duxelles foarte cald (sos făcut cu piure de roşii şi ciuperci, vin alb, haşmă şi pătrunjel tocat). Acoperiţi cu sos Bernese (sos compus din oţet, ceapă, gălbenuşuri de ou, unt, pătrunjel şi fiert la bain-marie), puneţi în cuptorul cald pentru câteva minute şi serviţi.

Încoronarea lui Carol cel Mare la Roma (anul 600).

CATERINA DE MEDICI
(Florenţa 1519-Blois 1589)

Gusturi italieneşti la Curtea Franţei

„Italia a oferit, odată cu mica Medici, mari compensaţii Franţei şi Europei secolului al XVI-lea, cărora italienii le-au fost învăţători nu numai în bele-arte, dar şi în rafinarea obiceiurilor şi artei culinare."

J. Orieux în „Caterina de Medici"

Istoria ne spune că nepoata lui Lorenzo Magnificul, Caterina, a fost una dintre cele mai mari doamne ale Renaşterii, cu o politică de prim rang, fără prejudicii, hotărâtă, capabilă să se descurce în mod admirabil printre veninoasele pânze de păianjen ale intrigilor de la Curtea Franţei şi în luptele religioase, împlinindu-şi astfel obiectivele sale de putere cu o capacitate extraordinară. A menţinut într-adevăr unit Regatul în jurul coroanei, după moartea soţului Henric al II-lea de Valois, şi asta cu orice preţ, inclusiv prin asasinate şi masacre, protejându-şi preaiubiţii fii şi oferindu-le lor Franţa întreagă, unde trei dintre ei au devenit suverani.

Aceasta a fost răsplata activităţii sale politice tenace şi prodigioasă care a făcut-o să fie, în final, „străina", o regină iubită de supuşii săi, temută de adversari (câte ceva despre această latură a reginei cunosc hughenoţii!) şi apreciată de contemporani. Astfel o defineşte în 1579 Gerolamo Lippomano, ambasadorul Veneţiei la Curtea Franţei: „Serenisima Regină Mamă este un miracol al naturii, este într-adevăr născută pentru a domni şi a guverna..."

Dar Caterina a lăsat şi o amprentă de eleganţă şi rafinament la Curtea Valois – mai degrabă necioplită până atunci, chiar dacă luxoasă – şi a fost o ambasadoare excelentă a

civilizaţiei renascentiste italiene şi florentine în special, pe pământul Franţei. Ca toţi ceilalţi din familie, a făcut cultură nu ca ornament, ci din pasiune şi cu inteligenţă şi, cu aceste arme, „grasa negustoare florentină" a cucerit, puţin câte puţin, poziţia sa impunătoare. Chiar aşa a fost caracterizată, în mod nedemn, când, la paisprezece ani, cu o educaţie încă neşlefuită, mireasă tânără, bondoacă, urâţică, palidă, nu de neam mare, cu ochii rotunzi – caracteristică a familiei – a ajuns la Curtea Sfântului Ludovic.

La început i-a fost greu. Logodnicul, frumosul Henric al II-lea de aceeaşi vârstă cu ea, al doilea fiu al lui Francesco I, deja sedus de graţiile rafinate ale preafrumoasei şi maturei Diana de Poitiers[8], aştepta o floare de frumuseţe italiană.

Când a văzut-o pentru prima dată la Marsilia, în data de 22 octombrie 1533, în noaptea nunţii a fost atât de dezamăgit, încât aproape că a riscat eşuarea căsniciei şi cu aceasta şi întregul castel diplomatic pe care Papa Clement al VII-lea (unchi al miresei) şi Francesco I (tatăl mirelui) l-au construit. A învins însă raţiunea de stat şi, vrând nevrând, cu binecuvântarea pontifului, împinşi în grabă, cei doi tineri au ajuns în patul nupţial, îmbrăcat tot în mătăsuri, aur şi pietre preţioase, printre sunete de trompete.

Timp de zece ani însă, la Curtea Franţei s-a aşteptat zadarnic un moştenitor şi de mai multe ori Caterina a riscat să fie trimisă acasă sau să ia drumul mănăstirii. Un moştenitor pentru familia Valois însemna asigurarea domniei. Caterina însă a făcut totul: i-a consultat neobosită pe astrologii săi fideli aduşi din Florenţa, s-a supus celor mai neplăcute consultaţii ale medicilor primari regali, a băut, fără să răsufle, băuturi şi decocturi pe bază de iarbă şi... urină de măgăriţă gravidă, preparate de către alchimişti (într-atât încât curtezanii spuneau că regina... mirosea îngrozitor a sulf!). Totul părea inutil. Între timp, vigurosul soţ, de care

[8] Diana de Poitiers (1499-1566). Nobilă franceză, frumoasă şi bogată, căsătorită cu Louis Brézé, Mare Administrator în Normandia, care, ca amantă a lui Henric al II-lea, a exercitat o mare influenţă la curtea Franţei, constrângând-o câteodată pe Regina Caterina să accepte o poziţie în planul al doilea.

era îndrăgostită nebunește, se agăța din ce în ce mai mult de intriganta fermecătoare de Poitiers care deja domnea la Curte, având o anumită greutate, chiar și politică.

La un moment dat însă, loialii bucătari florentini, care au urmat-o pe Caterina pe pământ străin, pentru a o consola pe iubita lor regină și pentru a-i ușura drumul, au impus în meniul cuplului regal feluri de mâncare, considerate de ei foarte stimulante afrodiziace. Aducând în Franța ulei, vin Chianti și fasole albă, bucătarii reginei începeau să capete întâietate în bucătăriile Curții cu strălucitele lor noutăți, cum ar fi „Gâscă cu portocală" (care din secolul al XIV-lea bucura palatele toscane) și „carabaccia all'antica" (supă de ceapă), care au revoluționat gusturile francezilor separând felurile de mâncare sărate de cele dulci.

Astfel, cei doi soți au mâncat multă anghinare (foarte eficace, după spusele vrăjitoarei de la Curte) și măruntaie de pui, în renumita mâncare florentină cunoscută sub numele de „Cibreo"[9] înzestrată cu irezistibile impulsuri afrodiziace. Cu aceste cure naturale și domestice și cu evoluțiile acrobatice erotice din așternuturi, prescrise de doctorul Fernel, medicul Curții, chiar și după zece ani, Caterina a dat dovadă că este în regulă, și a adus pe lume nouă copii. Imaginea coroanei era nevătămată și Diana de Poitiers începea să bată în retragere, deși a fost nevoie să se aștepte moartea lui Henric al II-lea pentru a o înlătura, mai bine zis, pentru a o alunga.

Minunata dinastie a familiei Valois a fost astfel servită și Caterina a dat Franței trei regi și Spaniei o regină. Astfel începe domnia lungă și zbuciumată a acestei italience pe pământul Franței, în care ea a încercat să se franțuzească, în timp ce Franța, datorită prezenței sale antrenante, a sfârșit prin a se italieniza în atât de multe lucruri.

Masa de la Curte, de exemplu, era elegantă și îngrijită cu frumoase fețe de masă de lână, parfumate și decorate cu flori proaspete și stele din zahăr, dar fără furculițe. Se găseau numai cuțite și câte o lingură și mâinile lipicioase și murdare... se curățau cu marginea feței de masă. Caterina a impus

[9] Cibreo = mâncare din măruntaie de pui și gălbenuș de ou.

folosirea furculiţei pe care, alături de celelalte tacâmuri, florentinii le foloseau de mult timp. Dar, între toate noutăţile gastronomice ajunse în Franţa împreună cu această regină italiană, de la torturile de caş acoperite cu arpagic, la supele cu crutoane, la melci, tocăniţe, tortul cu *frangipane*, salate, şerbeturi, lichioruri, „Cibreo" este cu siguranţă cea care merită cea mai mare atenţie. De la început numele ne face să fim curioşi: după unii, ar deriva din latinul macaronic „Zinzibereus", adică făcut cu ghimbir demn de un Rege; după alţii, acest cuvânt ar însemna „amestec de diferite lucruri".

Oricum ar fi, cine ştie dacă fără acest amestec erotic de mărunţaie, creste, testicule de cocoş, istoria Franţei şi a Europei n-ar fi avut un alt curs.

MÂNCAREA REGINEI

Ingrediente pentru 4 persoane: *500 g de ficăţei şi testicule de cocoş, 1 ceapă tocată mărunt, câteva frunze de salvie, 50 g de unt, 2 linguri de ulei de măsline, 2 gălbenuşuri de ou, sucul de la 1/2 de lămâie, făină cât pentru a trece bucăţile prin ea, sare, piper şi supă de pui.*

Căliţi ceapa în ulei şi unt fără a o rumeni, tăiaţi în bucăţi mari ficăţeii (după ce aţi înlăturat fierea) şi testiculele şi, după ce i-aţi trecut prin făină, adăugaţi-i peste ceapă, cu frunzele de salvie, sarea şi piperul. Fierbeţi la foc potrivit

adăugând puţină supă. După 10 minute de fierbere, luaţi tigaia de pe foc şi amestecaţi bine adăugând gălbenuşurile de ou bătute deoparte cu sucul de lămâie. Lăsaţi să se odihnească 2 minute şi serviţi cu felii de pâine de casă prăjită.

CARABACCIA (SUPA DE CEAPĂ)

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 cepe albe mai mari, 2 cartofi, 4 linguri de ulei de măsline, 1,5 l de supă de carne, pâine de casă uscată, nucşoară, sare, piper, 100 g de parmezan ras.*

Tăiaţi fin cepele şi puneţi-le într-o tigaie adâncă, peste uleiul de măsline. Căliţi-le amestecând des şi ţinându-le acoperite. Adăugaţi cartofii tăiaţi numai când ceapa a început să lase apă. Puneţi sare, vărsaţi supa caldă şi fierbeţi mult timp (aproximativ o jumătate de oră). Rumeniţi puţin feliile de pâine uscată (două de fiecare persoană) şi puneţi-le în cuptor, aşezând un strat de pâine înmuiată în supă şi acoperit cu mult parmezan ras, apoi iar pâine, supă şi brânză. Puneţi în cuptorul încins timp de 5 minute, asezonaţi cu piper, după gust, şi serviţi. Modificată şi cu îmbunătăţiri inteligente, această supă rustică a regiunii toscane a ajuns să triumfe pe mesele faimoasei bucătării franceze, sub numele de „Soupe d'oignons": un foarte meritat succes pentru că deja din secolul al XVI-lea în Italia era preamărită împreună cu cele şapte virtuţi: „face bine pentru că ia foamea, setea, aduce somnul, ajută digestia, face bine dinţilor, şi aduce roşul în obraji". Un panaceu, aşadar.

SALATA CATERINEI DE MEDICI

Ingrediente pentru 4 persoane: *400 g de verdeţuri proaspete (ridichi, cicoare, andivă, ruchetta[10], salată sălbatică etc.) aproape tăiate filangé, 1 lingură de sămânţă de pin uşor*

[10] Ruchetta = rucola, plantă din familia Cruciferelor (Eruca Sativa).

prăjită, 20 g de struguri stafidiţi, câteva frunze de mentă, 100 g de brânză de oaie toscană sau provolone[11] *proaspăt tăiat în cuburi, 4 andive tăiate felii, o mână de capere, ulei extravirgin de măsline.*

Condimentaţi toate ingredientele în salatieră, tăind mărunt sămânţa de pin şi feliind andivele: puneţi din abundenţă ulei, dar nu adăugaţi nici sare, nici piper. Poate fi servită ca fel de mâncare intermediar sau ca garnitură. Reactualizarea acestei reţete foarte simple, dar şi foarte cunoscute, se datorează unui grup de bucătari florentini care, în timp ce experimentau un prânz renascentist, au recuperat acest fel de mâncare, care era, se pare, foarte dorit de către ilustra lor concitadină.

Caterina de Medici introducând bucătăria italiană la Curtea Franţei (1519-1589)

[11] Provolone = (sau Provologne) este o brânză originară din sudul Italiei, produsă în diferite forme de 10–15 cm lungime, tăiată rotund sau conic; este foarte apreciată şi în zilele noastre, mai ales în nordul Italiei (Piemont, Lombardia, Veneţia).

CENZORUL CATONE

(Tuscolo 234 – Roma 149 î.Hr.)

Un avar conservator, dietetician ante litteram

„Nu am dat niciodată angajaţilor şi prietenilor mei bani pentru plata vinului soldaţilor, ca să-i îmbogăţesc pe acoliţii mei pe cheltuiala Statului".

Catone în „Discursul asupra cheltuielilor" (164 î.Hr.)

Via, zarzavaturile, măslinul şi creşterea animalelor constituie, din timpuri îndepărtate, baza economică a popoarelor italice.

Şi civilizaţia romană îşi asigură existenţa din elementele pe care Ceres, zeiţa agriculturii şi a roadelor, le dăruieşte cu generozitate şi chibzuinţă.

Şi tocmai din produsele pământului, cel puţin până la strălucirea civilizaţiei imperiale, se inspiră artele culinare, constituind în mod verosimil primul nucleu al tradiţiei gastronomice italiene, îmbogăţită în timp cu noi experienţe.

Astfel, citind *De Agricoltura* de Catone, una dintre operele cele mai semnificative ale secolului al II-lea î.Hr., găsim reţetele mâncărurilor austere pregătite cu simple produse ale pământurilor italieneşti, capabile să sugereze surprinzătoare analogii cu felurile de mâncare ale bucătăriei central-meridionale: supa de ovăz şi de năut, cremă de grâu sau linte gătită în diferite moduri, pastă de măsline şi vin – care era chiar şi îmbuteliat şi aromatizat în mod diferit de al nostru.

Pe de altă parte, numeroase sunt sursele latineşti pentru cine doreşte să se documenteze asupra acestui aspect, dar cele mai vechi sunt cele constituite de opera lui Catone şi de către *De re Rustica* a lui Colummella (sec. I î.Hr.).

Catone a fost un personaj de marcă al istoriei republicane; originar din Tuscolo – de aceea puţin „măgăruş" pentru romanii adevăraţi, cum ar fi familia foarte rafinată a lui Scipione – a ştiut să se impună prin cultura sa profundă, bazată pe tradiţia romană antică şi prin respectarea cu stricteţe a obiceiurilor, fapt care l-a făcut un personaj incomod şi bigot în ochii contemporanilor săi.

De aceea, instigarea campaniei de denigrare împotriva lui nu era străină nobilei familii a Scipionilor şi întregului clan numeros, receptivi la influxurile culturale orientale, la extravaganţă, la manierele în vogă din Grecia, la educaţia „elenă" pe care liberţii o dădeau copiilor.

Catone se temea de noua limbă şi de noile obiceiuri şi, după ce a luptat curajos la Metauro împotriva Cartaginezilor, a ajuns, în cariera sa politică, prim-consul şi apoi cenzor, fiind promotorul unei politici conservatoare tot mai rigide, care dorea nu numai să vadă marele inamic, Cartagina, distrus, dar şi pe femeile romane, plagiatoare ale modei greceşti, întorcându-se la simplitatea arhaică în costumele domestice şi în rochii.

În acest scop, nu s-a mulţumit să tune, de la înălţimea autorităţii sale, ci a emis Legea Appia (195 î.Hr.) împotriva luxului femeilor, care l-a făcut şi mai nepopular. Nu trebuie însă să ne mirăm că un astfel de personaj a pătruns cu sfaturile sale pentru conservarea familiei, considerată sacră, chiar şi în intimitatea casei, în încercarea de a o apăra faţă de pericolul iminent.

Sfaturi practice şi lista ştiinţelor utile pentru a face dintr-un tânăr un roman tradiţional sunt cuprinse în *Epistola* către fiul Marcus şi, până aici, nu e nimic surprinzător că un tată încearcă să îşi exercite *patria potestà*! Dar în proza seacă şi colorată a cărţii *De Agricoltura* sfaturile peremptorii sunt adresate unui ipotetic întreprinzător agricol care se chinuie cu îndepărtate probleme cotidiene: să calculeze bilanţul venitului familiei, să economisească pentru bătrâneţe, să aibă grijă ca toţi să aibă o alimentaţie sănătoasă şi sobră, tradiţională, după normele autarhiei şi economiei.

De aceea putem să-l considerăm pe Catone drept primul dietetician al civilizaţiei orientale.

Astfel, în opera sa, sunt prezente numeroase reţete simple şi gustoase, impregnate cu soarele Mediteranei, menite să ne asigure o viaţă îndelungată. Printre diferitele lipii, cremă de grâu, tartine cu brânză, conserve de fructe şi un mod ciudat de a conserva smochinele (într-o oală de pământ uns cu drojdie de ulei), *pater familias* are şi câteva slăbiciuni: în reţetarul său ne lovim, minunea-minunilor, de o *Puls Punica*, o ciulama à la Cartaginese, un mod de a spune că stomacului, ca şi inimii, nu i se poate comanda.

Ne uimeşte apoi sfatul dat de Catone pentru a obţine un vin bun; pentru a fi aşa, trebuie să fie amestecat cu apă de mare, răşină, catran, rădăcini de micşunele, minereuri de calciu şi săruri de plumb! Dar... vinul stăpânului trebuie să se deosebească de cel al servitorilor, obţinut în schimb din stoarcerea borhotului, apă marină veche (sic), oţet şi magiun (must concentrat prin fierbere).

Acest amestec de lichide, deşi potolea setea, trebuie să fi fost ucigător, fapt care nu trebuie să ne mire, însă, având în vedere că, până în zilele noastre, ţăranii noştri mai săraci obişnuiau să obţină un vinuţ mai uşor din drojdia deja folosită; deseori era acidulat şi se servea cu apă, de aceea era numit vin pe jumătate.

Nu trebuie, deci, să ne mire sfatul prea avar al lui Catone!

SAVILUM (CATONE LXXXIV)

Turtă dulce cu brânză.

„Savillum hoc modo facito: Farinae selibran, casei P. IIS una comminesceto quasi librum, addito mellis P et ovum unum. Catinum fictile oleo unguito. Ubi omnia bene commiscueris, in catinum indito, catinum testo operito. Videto ut bene percocas medio, ubi altissimum est. Ubi coctum erit, catinum eximito, melle unguito, papaver infriato, sub testum subde paulisper, postea eximito. Ita pone cum catillo et lingula".

Ingrediente pentru 4 persoane: *150 g făină, 750 g brânză proaspătă, 70 g miere, 1 ou, seminţe de mac.*

Plămădiţi brânza proaspătă, dacă se poate urdă romană, cu făină, miere, ou. Ungeţi cu ulei o tigaie, puneţi aluatul şi coaceţi în cuptorul cald (200°) timp de aproximativ 20-30 de minute acoperind cu o folie de aluminiu, circa 10 minute. La terminarea coacerii, ungeţi cu miere, puneţi deasupra seminţe de mac şi introduceţi din nou 5 minute la cuptor. Reţeta este adaptată cerinţelor de azi; coacerea, în reţeta lui Catone avea loc după ce aluatul era pus într-un recipient de pământ (vas de teracotă) deasupra căruia era pus un capac, eventual tot din pământ.

SPIRA (CATONE LXXVII)

Această reţetă aminteşte de câteva dulciuri tipice ale bucătăriei regionale italiene, cum ar fi *frustingolo*[12] *marchegiano* sau *seada sarda.*

„Spiram sic facito. Quantum voles pro ratione, ita uti placenta fit, eadem omnia facito, nisi alio modo fingito. In solo tracta cum melle oblinito bene, inde tamquam restrim tracte facito, ita imponito in solo, simplicibus bene arte. Cetera omnia, quasi placentam facias, facito coquitoque."

Şi iată traducerea: Spira se face astfel: se stabilesc cantităţile în funcţie de mărimea pe care doriţi să o obţineţi. Faceţi totul ca pentru plăcintă (un fel de lipie), numai că forma este diferită. Pe foitaj dispuneţi globuri de cocă şi ungeţi-le bine cu miere, apoi faceţi alte ghemotoace sub formă de cordon, înfăşuraţi-le şi aşezaţi-le astfel, umplând cu atenţie suprafaţa cu un singur strat de astfel de cordoane înfăşurate. În rest, prepararea şi coacerea sunt exact ca pentru plăcintă.

[12] Frustingolo/fristingo/frestinghe/frostenga = prăjitură specifică sărbătorilor de Crăciun din regiunea Marche, pe bază de smochine uscate, al cărei aspect este acela de turtă subţire şi compactă, de culoare roşiatică, dacă în cocă se adaugă magiun, sau maronie, dacă se adaugă cafea sau cacao.

CONSERVAREA SMOCHINELOR USCATE (CATONE XCIX)

Smochinele şi curmalele ajungeau la Roma umplute cu sâmburi, nuci sau seminţe şi puteau fi servite ca desert cald.

„Fici aridae si voles uti integrae sint, in vas fictile condito. Id amurca decocta unguito".

Şi iată traducerea: dacă vrei ca smochinele uscate să se păstreze intacte, pune-le într-un vas de teracotă. Unge vasul cu drojdie de ulei fiartă.

Cenzorul Catone pronunţă în Senat cuvintele fatale pentru Cartagina: „Consider că trebuie să distrugem Cartagina!"

Grandi autorità di Roma antica: ★SENATUS.★
S.P.Q.R
Vero Estratto di carne LIEBIG.
Catone il Censore pronuncia in Senato le fatali parole per Cartagine "Ceterum censeo Carthaginem esse delendam"
Ann. Roma DXCVI 157 av. G. C.

CAMILLO BENSO CONTE DE CAVOUR
(Torino 1810-1861)

Le lion panstèl [13]

„Pentru tine, blondă parfumată / minune lichidă /pe care o guriţă rozã /o cere „cu vanilie"... / pentru tine pe care contabilul / învăţat să numere / datorită meseriei sale / o cere „Un punct şi jumătate"/ ... Şi într-o zi, stai liniştit / vor ciocni la mii de petreceri / cu vermutul lui Camillo / în cinstea oraşului Trieste".

V. E. Bravetta în „Elogiul vermutului"

Cu tenul rozaliu, blonduţ, ochii albaştri, mic de statură, Contele Camillo de Cavour s-a născut într-o familie de femei în care bunica Filippina, bună prietenă şi confidentă a Paolinei Bonaparte, avea un rol de tot respectul, dovedind o iscuţime aleasă pentru finanţe.

Copilul, care a devenit mai târziu făuritorul unirii Italiei, a dat dovadă foarte devreme de inteligenţă vivace, caracter dezmorţit şi apetit remarcabil.

Astfel de caracteristici reies dintr-o anecdotă potrivit căreia, într-un moment delicat pentru soarta ţării (1852, Legile Siccardi), contele de Cavour a aruncat o farfurie plină cu toate bunătăţile Domnului în faţa înspăimântatului Massimo D'Azeglio, care ciugulea o simplă omletă, stând întins, din cauza mereu prezentei dureri de picioare, pe un pat pregătit cât mai bine în parlament. Aşadar, irascibilitatea acestei personalităţi a Risorgimentului naţional a fost

[13] *Leul Burtos* – Lion (leu) era numele de alint dat de către bunica Filippina deoarece se născuse în august; *panstèl* este supranumele disprețuitor în dialect torinez (burtos) cu care îl numea D'Azeglio.

proverbială, dar cea care dă culoare personajului Cavour este tocmai lăcomia.

Dincolo de faptul că membrii casei Cavour erau puţin cam avari, aici se vorbea franceza sau dialectul torinez, se făceau afaceri, se creşteau turme de oi merinos, vândute de acelaşi Camillo până şi paşei Egiptului; se produceau grâu şi orez în cantităţi mari, datorită instalaţiilor foarte moderne de irigare realizate de el.

Tânărul Camillo, scăpat de rigorile Academiei (unde a studiat multă matematică şi finanţe), a îmbrăcat livreaua roşie a lui Carol Albert; însă a aruncat-o foarte repede în urzici, contrariindu-i pe rege şi pe nobilul său tată, şi a devenit un om de afaceri cu vederi largi.

Şi-a trăit tinereţea deplină călătorind prin Europa. Între Londra şi Paris, pe care îl iubea mai ales datorită bucătăriei, a dus o viaţă plină de aventuri, alcătuită din speculaţii financiare hazardate, idile şi saloane. Mediul parizian îl intriga: aici a învăţat să cunoască persoane importante, să încheie acorduri pentru afaceri mari, să gândească la scară înaltă, dar şi să se îndoape cu stridii şi şampanie. Tot ceea ce învăţa la Paris punea în practică în ţinuturile Leni şi Grinzane[14] pe care tatăl, deşi cu oarecare neplăcere, a sfârşit prin a i le încredinţa. În marea şi întunecata bucătărie se arunca cu mare bucurie asupra unei farfurii pline cu orez şi Barolo[15], asupra stufatului de iepure, şi fripturii de potârniche, pentru care avea o slăbiciune, ca să meargă peste puţin timp, cu o pălărie ponosită pe cap, să controleze munca ţăranilor. Aceştia obişnuiau să spună că Domnul Conte „era puţin cam câine" dar, în fond, bun la suflet, deoarece se înduioşa în faţa unui biet amărât sau a unui copil bolnav.

Din Leri pleca apoi în căruţă la Genova pentru a o vizita pe marea sa dragoste, Marchiza Nina Giustiniani, soţie nefericită, şi care avea să se sinucidă mai târziu, din dragoste pentru el.

---

[14] De la care a luat numele iniţiativa „Parcului Cultural al Premiului Grinzane Cavour".

[15] Barolo = vin roşu piemontez (n.t.)

Aceste întâlniri, foarte scurte şi clandestine, dar nu întratât deoarece toţi ştiau, îi exasperau pe tatăl şi pe fratele său, care erau puţin bigoţi; tânărul Camillo era astfel constrâns să reia ruta de la Paris cu pretextul de a administra bunurile pe care le-ar fi moştenit de la mătuşa Victoria, preferata sa. În oraşul în care, între o revoluţie şi alta, se dansa cancan şi femeiuştile vesele umblau *sans culottes*, Camillo se arunca asupra mâncării, se îngrăşa, avea mereu noi idile, îi frecventa pe omniprezenţii Rothschild. Lua la cunoştinţă curentul inovativ adus de revoluţia industrială şi se convingea că Italia, înapoiată cu cel puţin două secole faţă de alte ţări, avea nevoie de unitate.

De aceea a devenit făuritorul unei politici liberaliste, capabile să mişte mărfuri şi bani, a unificării vamale şi politice, a dezvoltării căilor ferate, a modernizării culturilor.

S-a întors la Torino, care i s-a părut foarte mic, clocotind de idei care altora le păreau puţin nebuneşti, însă decis să le realizeze cu orice preţ. În jurul anului 1850, cu o serie de speculaţii, care nu l-au făcut încă să uite nevoia de reforme sociale din Leri (al cărui primar devenise), Cavour era deja o personalitate a finanţelor, pregătit să se lanseze în politică.

Deja rotund, datorită frecventelor îndopări, a devenit susţinătorul liberalilor moderaţi şi convins susţinător al unităţii care trebuia realizată prin intermediul unei politici filofranceză şi filoengleză. Era temut şi respectat în Italia şi în capitalele europene şi se instala în parlament. De la înălţimea băncii sale, tolănit şi necuviincios, enervându-i pe adversarii politici, nimic nu scăpa ochilor săi albaştri, ascunşi în spatele faimoaselor lentile rotunde. Era dur şi s-ar fi zis că şi-a pierdut inima; dar inimă avea, mai mult decât s-ar fi crezut! A suferit durerile dragostei pentru Nina, a plâns amar moartea bunicii, a mătuşii Victoria, a iubitului nepot August, dispărut în Goito ca un erou; a răzbunat moartea fără spovedanie şi împărtăşire a lui Santarosa, abandonat de biserică pentru că el l-a sprijinit pe Siccardi.

Ca Ministru de Finanţe, la început, apoi Preşedinte al Consiliului, nu mai avea atât de mult timp pentru a se îndopa;

s-a dedicat unui fel de provocare pentru a face din Piemont unul dintre cele mai moderne state europene şi a condus cu mână de fier politica lui Vittorio Emanuel al II-lea. Punându-şi mintea ascuţită la contribuţie, a făcut rost de alianţe, a creat jocuri de putere, ba chiar a băgat-o în patul lui Napoleon al III-lea pe frumoasa Contesă de Castiglione, pentru a-l îmblânzi; l-a constrâns pe bădăranul de Savoia să îşi taie puţin mustăţile şi să meargă în călătorie cu el prin Europa. Astfel, au vizitat-o întâi pe Regina Victoria, care i-a considerat pe cei doi irezistibili (i-a primit cu un somptuos banchet servit în farfurii de aur, stropit cu Bordeaux şi Champagne, oferit cu generozitate chiar şi servitorilor); apoi au mers la Paris, unde faimoasele femeiuşti l-au făcut pe rege să îşi piardă capul.

La Torino munca era deja foarte grea. Cavour se trezea dimineaţa la ora 4, citea corespondenţa repede până la 9, lua micul dejun format dintr-o ceaşcă de ceai şi două ouă la tigaie şi se ducea în parlament unde se lupta ca un adevărat leu. Ieşea după ora 1, pentru a merge în Bar Carpano (care astăzi nu mai este!) în Piazza Castello unde bea un pahar de vermut (datorită lui băutura a devenit faimoasă) şi lua o mică gustare vorbind tot felul de nimicuri cu oamenii importanţi. Se întorcea la muncă pentru a sta seara acasă la o masă tristă şi mizeră de bărbaţi singuri, la care fratele mai mare, în capul mesei, se plângea mereu de prea multele cheltuieli ale fratelui cadet. Astfel, nu mai mânca de plăcere şi s-a ales din această cauză cu o neplăcută febră intestinală.

Singurele bucurii i le dăruiau Bianca, ultima sa dragoste, o balerină lefteră prusacă, pe care i-a prezentat-o regele, soţia unui delincvent; dar şi frumosul Costantino Nigra, fidelul consilier, iubit ca un fiu.

Camillo a luptat şi a riscat până la sfârşit şi a avut satisfacţia, chiar dacă pentru puţin timp, să vadă realizat visul unirii Italiei, dar nu şi pe acela al Chestiunii Romane.

Dansurile, iubirile, cinele luxoase, frumoasele feluri de mâncare de orez cu Barolo, gătite atât de bine de ţărani, se aflau departe. Surse sigure ne spun că marele leu, de acum

fără coamă, a murit de o febră obişnuită fără a putea gusta parfumatul pantrito[16] care i-a fost pregătit de către servitorul fidel.

Marea tradiţie enologică piemonteză a creat în ultimii ani un minunat spumant brut, cu un buchet bogat şi elegant, care poartă numele Contelui de Cavour; s-a dorit astfel să se reînnoiască memoria unei mari personalităţi care a lăsat o urmă de neşters istoriei, pieţelor, străzilor, dar care a şi iubit profund pământul, activând cu excelenţă în domeniul agro-alimentar.

CUIBURI DE TĂIŢEI À LA CAVOUR

Ingrediente pentru 4 persoane: *600 g de tăiţei făcuţi în casă, 300 g de morcovi noi mici, fierţi şi tăiaţi în forme rotunde sau ovale, sos fin cu gust de peşte (jumătate de dentice[17] curăţat şi fărâmiţat în sos), un vârf de ridiche rasă.*

Fierbeţi în apă sărată 600 g de tăiţei şi puneţi-i într-un vas de sticlă rezistent la foc, uns cu unt, aranjându-i în formă de cuib. Umpleţi mijlocul cu morcovii noi fierţi, acoperiţi-i complet cu sosul fin cu aromă de peşte. După ce aţi presărat toată ridichea rasă, puneţi în cuptorul cald pentru aproximativ 15 minute.

---

[16] Pantrito este o mâncare săracă a tradiţiei ţărăneşti a Italiei de nord şi are tradiţii antice. Era o mâncare potrivită pentru bolnavi şi lăuze: supă fierbinte de clapon în care se pune pesmet (o lingură sau două pentru un sfert de supă). Se amestecă în lichidul dat în clocot pentru câteva minute şi se serveşte în strachină, acoperit cu parmezan ras.

[17] Dentice = specie de peşte marin carnivor (n.t.)

Pentru sosul fin: trebuie să fie un sos beşamel uşor diluat cu o lingură de smântână la care adăugaţi mici bucăţi de peşte.

ARTICIOCCHI À LA CAVOUR

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 anghinare mari, de preferat tinere, sucul de la o lămâie, 3 ouă fierte, 30 g de parmezan ras, 50 g de brânză de Gruyère, un vârf de ierburi, condimente fine în amestec (după gust), 50 g de unt, pastă de scrumbie.*

Curăţaţi de coajă anghinarele, desprindeţi frunzele şi lăsaţi-le la spălat cel puţin un sfert de oră sub apa acidulată cu lămâie. Umpleţi o caserolă adâncă cu apă, stoarceţi deasupra sucul unei jumătăţi de lămâie şi puneţi la foc pentru cel puţin 20 de minute *articiocchi*. Scurgeţi-i, stoarceţi-i pentru a îndepărta apa care a rămas şi puneţi-i pe un platou. Presăraţi deasupra parmezan ras, brânză de Gruyère tăiată julien şi umpleţi cu ouă fierte tare şi ierburi fine. În momentul servirii, vărsaţi pe platou cel puţin 50 de grame de unt topit cu gust de pastă de scrumbie.

Este un preparat gustos care poate fi servit ca felul doi, dar şi ca fel intermediar.

LASAGNA À LA CAVOUR

Ingrediente pentru 4 persoane: *aproximativ 600 g de lasagna tăiate în romburi, 1 ceapă mică, 1 bucată de ţelină, 1 morcov mic, 1/2 kg de măruntaie de pui, 4 linguri de ulei, parmezan ras, supă, 2 linguri de coniac.*

Fierbeţi lasagna într-o oală cu apă clocotită (câte puţin, pe rând), aranjaţi-o în straturi în patru vase mici de sticlă rezistentă la foc, unse cu unt, alternând straturile cu sos făcut astfel: rumeniţi într-o tigaie de pământ uleiul, ceapa

şi verdeaţa, săraţi şi piperaţi şi fierbeţi împreună cu mărunţaiele pentru cel puţin jumătate de oră, după ce aţi stins cu coniacul diluat cu supă.

Presăraţi între straturi o pulbere de parmezan şi introduceţi vasul în cuptorul cald pentru cel puţin 10 minute. Serviţi mâncarea cu o sticlă de Barolo din anul respectiv.

Camillo Benso, conte de Cavour Liebor, spunea: „Supa este un deliciu"

CLEOPATRA
(70-30 î.Hr.)

Soarta într-un coş cu smochine

„Vino, reptilă ucigătoare, dintele tău ascuţit să sfâşie cu o singură muşcătură toată pânza vieţii mele. Sus, sărmană reptilă, îndreaptă-te şi îndeplineşte-ţi datoria. Fă să fie în zadar planurile învingătorului mândru, să rămână batjocorit şi ruşinat de speranţa lui deşartă".

W. Shakespeare în „Antoniu şi Cleopatra" (Actul V – Scena II)

Când fiul lui Cicero a dat în Urbe vestea morţii Cleopatrei, regina Egiptului şi marea inamică a Romei, lumea a exultat, senatul a mai pierdut o mare grijă şi Octavian, învingător în bătălia din Actium (31 î.Hr.), a fost adus cu triumf.

Se spunea că regina, inteligentă, intrigantă şi iubitoare de lux, a dat dovadă de o mare forţă în dorinţa sa de a muri cu demnitate; într-adevăr, într-o dimineaţă le-a pus pe loialele sclave să îi aducă, printre miile de delicatese, un coş cu smochine dulci proaspete în care au fost puse, din voinţa sa, câteva aspide foarte veninoase din deşert, capabile să ofere o moarte rapidă.

Amintirea istorică a acestei legendare şi mitice femei – descendentă din stirpea Ptolemeilor, care, pentru a menţine intact regatul, a îndrăznit să se căsătorească cu fratele ei, a avut un fiu de la Cezar, l-a unit în mod indisolubil de ea pe Antoniu prin dragoste – este legată, chiar şi în tragedia sfârşitului, de două gusturi – dulce şi amar – aceleaşi care, pe de altă parte, au marcat toată viaţa sa cutezătoare.

Înger şi demon, împreună, după spusele poetului latin Horaţiu, era foarte urâtă în Urbe încă de când a apărut alături de Iulius Cezar care, îndrăgostit nebuneşte, a îndrăznit să o

aducă în vila sa mare de la poalele muntelui Gianicolo, dând-o la o parte pe tandra sa soţie, Octavia.

Marea dragoste dintre curajosul conducător şi tânăra regină, care cunoştea deja arta îmblânzirii bărbaţilor, s-a născut la umbra Piramidelor, între un pahar de bere brună egipteană şi o prăjitură de capere cu gust de cocos.

Când, mai târziu, l-a prins în mreje pe Antoniu, era deja o femeie matură, curajoasă şi fără prejudecăţi, dispusă să facă orice pentru a menţine intact regatul său faţă de ameninţările iminente ale romanilor.

Noua dragoste, în conformitate cu istoria, a început în urma unui fatal ospăţ; de fapt, se pare că mijlocitoare a fost întâlnirea care a avut loc pe o triremă cu faţa aurită ajunsă în Sicilia, pe lacul Tarsus, pe cursul fluviului; aici oaspetele roman o aştepta pe regina Egiptului care s-a îmbrăcat în purpură şi aur, şi-a pus bijuteriile regale, s-a parfumat cu creme ameţitoare şi şi-a machiat cu negru ochii migdalaţi. Şi-a aşteptat apoi prada în timp ce bucătari înţelepţi au pregătit un banchet regal, unde fluvii de bere curgeau împreună cu vinuri aromate obţinute din fermentarea amestecului de curmale şi smochine.

Parfumul răşinii de la băuturi, de altfel puternic alcoolizate, întărea gustul peştelui fript pe grătar, al racilor mari, al solelor şi al fripturilor de raţă. O ploaie de petale de trandafiri era rama tabloului unei calde seri orientale.

Grosolanul Antoniu a fost întâi surprins, apoi îmblânzit şi a căzut în plasă ca peştii pe care i-a mâncat, fără a opune rezistenţă.

Astfel s-a unit destinul a două vieţi legate de o dragoste nebună, care a îngrijorat ani de-a rândul Roma; în Senat sau în timpul cinelor la modă, se povesteau anecdote stupefiante cu privire la cei doi, împletind istoria şi legenda. În orice caz, se spera că un răzbunător curajos va pune capăt acelei ruşini!

Se spunea că regina Cleopatra, îmbrăcată sumar în văluri, în culmea lascivităţii, îi dădea de băut în fiecare zi lui Antoniu ciudate amestecuri afrodiziace, printre care o cupă de vin alb în care topea o perlă mare de stridie din Nil.

Poate de aici vine obiceiul modern de a stropi stridiile cu cea mai bună şampanie! Antoniu bea şi uita de Roma şi de datoriile sale de soldat.

La rândul său, el oferea reginei ospăţuri somptuoase în manieră romană, în care felul principal de mâncare era carnea însoţită de vinuri aduse în mod special din Urbe, printre care se face remarcat faimosul Falerno.

Cei doi alternau lungi vizite în Alexandria şi altele în Canopo, în luxoasa vilă de pe Nil, mâncând fructe exotice şi îmbătându-se cu vin de Mareotide şi Sapia. Ieşeau apoi noaptea, râzând şi urlând, ea îmbrăcată în mod pretenţios, Antoniu ca servitor.

Printre diferitele anecdote se numără şi cea relatată de Plutarh, care o aflase de la bunicul său: acesta a intrat într-o zi în bucătăria lui Antoniu şi a văzut opt porci mistreţi puşi la fript pe frigare; a întrebat motivul acestei risipe; i s-a răspuns că generalul voia să aibă mereu unul pregătit în caz că i s-ar fi făcut foame sau ar fi venit oaspeţi neaşteptaţi.

Dar au venit şi timpuri mai grele; ameninţarea se apropia din ce în ce mai mult şi cei doi îşi înecau frica în băutură. Antoniu devenise suspicios, se temea că nu îl mai iubea Cleopatra; atunci, pentru a-i demonstra că iubirea sa era încă puternică, la un banchet, Cleopatra i-a pus pe cap flori cu petale înmuiate în venin; l-a invitat apoi să facă libaţiuni desprinzând petalele în vinul care, băut de un tânăr servitor, l-a omorât pe acesta pe loc.

Astfel, printre otrăvuri şi banchete, lux demodat şi intrigi secrete, a trăit teribila Cleopatra, femeie puternică şi lascivă în acelaşi timp, care şi-a găsit sfârşitul la masă, parcă pentru a aminti urmaşilor că deseori destinul se împlineşte în faţa unui fel de mâncare.

SOLĂ (LIMBĂ DE MARE) À LA CLEOPATRA

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 sole mari, 4 linguri de vin alb, 1 trufă albă mică, 1/4 smântână de bucătărie, 4 sau 5 linguri de pulpă fiartă de peşte merlan sau un alt soi cu gust delicat.*

Curăţaţi şi jupuiţi solele, desprindeţi coloana vertebrală încercând să o lăsaţi unită cu capul; amestecaţi pulpa de merlan cu smântâna şi trufele, în puţin vin alb. Umpleţi solele cu acest amestec şi puneţi-le să fiarbă, preferabil câte una, într-o caserolă adâncă şi largă, pentru cel puţin 10 minute. După ce le-aţi reîntregit, aşezaţi solele pe un platou termic acoperindu-le cu sosul de la fierbere şi cu o trufă tăiată julien.

PERE À LA CLEOPATRA

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 pere mari, 1/2 l de apă, 2 linguri de zahăr, 1 pliculeţ de vanilie, 100 g de migdale prăjite, 400 g de îngheţată de vanilie, câteva feliuţe de pandişpan, sos de ciocolată din abundenţă.*

Curăţaţi perele de coajă, goliţi-le de partea opusă codiţei smulgând pulpa şi cotorul. Introduceţi-le pentru câteva minute în apă acidulată cu lămâie; apoi coaceţi-le într-un sirop vanilat şi puneţi-le la îngheţat în congelator.

Serviţi-le pe un platou de argint sau într-o singură cupă, umplute cu îngheţată de vanilie, pe un pat de pandişpan, acoperite cu sos de ciocolată caldă şi pe deasupra presăraţi migdale.

ÎNGHEŢATĂ À LA CLEOPATRA

Prin îngheţată „bombă" se înţelege o îngheţată pusă într-o formă cilindrică, cu pereţii căptuşiţi. Se alternează straturi

de diferite tipuri de îngheţată şi se folosesc garnituri de fructe zaharisite, biscuiţi sau nuci.

Ingrediente pentru 6 persoane: *căptuşiţi vasul cu îngheţată de vanilie, umpleţi apoi cu straturi alternative de îngheţată de fistic cu gust de rom, cu care va fi stropită şi forma. Puneţi în frigider până la momentul servirii. Răsturnaţi pe un platou (introducând pentru o clipă forma în apă caldă) şi presăraţi cu petale de trandafiri în nuanţa feţei de masă.*

Regina Cleopatra

HENRIC AL IV-LEA, REGELE FRANŢEI

(Pau 1553 – Paris 1610)

Cu usturoiul şi vinul la putere

„A fost scopul său declarat ca până şi cel mai sărac să poată avea la masa de duminică un pui".

T.G. Bergin – J. Speake în „Renaşterea"

Lui Henric de Bourbon, abia născut, bunicul din partea mamei i-a frecat gura cu un căţel de usturoi şi i-a dat să bea, după obiceiul gascon, puţin vin roşu dintr-o cupă de aur. A fost un gest simbolic foarte însemnat care, prin îmbinarea acrişoară a acestor două gusturi, indica drumul spre puterea regală.

Henric de Bourbon a devenit într-adevăr Regele Franţei, unul dintre cei mai mari pe care această naţiune i-a avut. Trecut în istorie pentru celebra frază: „Parisul valorează o Misă!" pronunţată cu hotărâre numai pentru a urca pe tron, Henric, fost protestant şi hughenot, a sintetizat cu aceasta conversiunea sa rapidă şi oportunistă la catolicism.

A găsit o ţară distrusă şi economic destrămată de luptele religioase dar, cu înţelepciune politică, a reuşit să o aducă la vechea putere şi prosperitate. În această operă de reconstrucţie l-a avut alături pe marchizul de Sully, un personaj extraordinar care i-a devenit prim-ministru. Henric al IV-lea, împreună cu acest susţinător clarvăzător al bogăţiei agricole a Franţei şi al alimentaţiei tradiţionale, a întreprins o operă de pacificare externă (Tratatul de la Vervins, 1598) şi naţională (Edictul de la Nantes, 1589) şi de reformă agrară care prevedea nu numai asanarea mlaştinilor pentru recuperarea terenurilor fertile, dar şi abolirea unor impozite exagerate care îi apăsau pe ţărani.

În sfârşit, a pronunţat o altă frază care l-a făcut faimos şi a devenit un adevărat edict: „Orice ţăran francez va trebui să aibă la masa de duminică un pui în tigaie", „son pot au feu". „Pot au feu" se întâlneşte deja în Franţa medievală şi probabil îşi are originile în fierturile antice romane (poate de la termenul „pottus", oală în latina populară); această mâncare rustică (din carne de mânz sau de pui fiartă îndelung, cu verdeaţă) era pe placul suveranului gurmand, obişnuit, încă de copil, cu gusturi puternice şi hrănit cu alimentele simple precum pâinea neagră, usturoiul, şi brânzeturile păminturilor din sudul Franţei.

Această frază-edict este importantă în primul rând pentru că afirmă o stabilitate economică şi politică restituită. La toate acestea a contribuit şi cea de-a doua căsătorie (după un oportun divorţ de Margareta de Valois, care nu i-a dăruit copii), tocmai când puterea statului scădea, aleasa fiind Maria de Medici, care, la cei 25 de ani ai săi (o mireasă în vârstă pentru acele timpuri!) nu era deloc o mare frumuseţe a familiei bancherilor florentini.

Cu zestrea sa bogată, Maria a rezolvat economia destul de zdruncinată a regatului şi, prin această legătură prestigioasă, familia Medici îşi mărea cota de participare la puterea europeană. De aceea, căsătoria, prin procură, între Henric al IV-lea şi Maria, care a avut loc în Florenţa în data de 5 octombrie 1600, a meritat celebrări atât de luxoase încât ea nu a mai fost depăşită de florentinii tuturor timpurilor. La Palatul Signoriei s-au deschis larg uşile Salonului Secolului Şaisprezece, lăsând să se vadă mese imense acoperite cu inuri foarte fine, veselă şi argintărie demne de o Curte fastuoasă, pentru a reuni doamne şi cavaleri, principi şi ambasadori ai tuturor statelor europene.

În timpul banchetului, soţioara, care stătea emoţionată pe locul de onoare, sărbătorită şi omagiată, a văzut la un moment dat apărând în faţa ochilor săi miraţi statuia ecvestră de zahăr şi fructe zaharisite a soţului ei, printre urările de bine şi veselia celor prezenţi.

Nu se poate să nu amintim meniul acestui prânz de nuntă care a fost o operă de o rară măiestrie gastronomică, dar

care are şi o semnificaţie legată de istoria mentalităţilor, vorbind despre o societate care, chiar şi în mâncare, căuta o manifestare eclatantă a propriei puteri. S-a început cu 24 de feluri de mâncare reci, urmate de 18 calde, şi apoi încă 9 reci şi, în sfârşit, în timp ce din fântâni ţâşnea vin şi lichior, acest spectacol gastronomic s-a terminat cu un număr infinit de brânzeturi, fructe, fructe zaharisite şi peste toate, o ploaie de confetti.

Sărbătoare mare, chiar şi pentru sărmanii din Florenţa, cărora, a doua zi, le-au fost împărţite bucăţi copioase din această îndopare istorică.

Maria şi Henric au fost un cuplu foarte potrivit. Ea i-a făcut şase copii şi a fost muza inspiratoare a pictorului Rubens, care i-a dedicat 21 de tablouri! El a fost un soţ puţin cam strengar, dar priceput în acelaşi timp (6 fii în 10 ani!), un bun suveran şi un foarte bun tată care a avut grijă personal de educaţia şi alimentaţia propriilor săi copii.

Ştim cu siguranţă acest detaliu, pentru că în jurnalul medicului Curţii, doctorul Heroard, este notată cu meticulozitate cantitatea şi calitatea mâncării administrate Delfinului (viitorul Ludovic al XIII-lea) încă de la primul supt. Se înţelege că regele integra aceste gesturi zilnice într-un ritual a cărui ţintă era formarea unui viitor suveran sănătos şi puternic. Henric al IV-lea îi dă să guste copilului de 2 luni, primele picături de vin, în prezenţa Curţii, ca o anticipare glumeaţă a viitoarei învestiri. Mai târziu va fi rândul usturoiului tocat pe pâine unsă cu unt. Cu vinul şi pâinea cu usturoi, într-un ritual care se repetă, se stabileşte între tată şi fiu un fel de complicitate, care are gustul iniţiatic al secretelor artei de a domni.

Astfel, aşa cum a făcut bunicul, usturoiul şi vinul au devenit manifestarea genetică a puterii, dar şi a afecţiunii între tată şi fiu.

Henric al IV-lea a murit asasinat de un fanatic religios în data de 14 mai 1610, în timp ce, după prânz, îşi făcea liniştit plimbarea în trăsură. Dar Delfinul gustase deja usturoiul şi vinul şi, chiar dacă era minor, era deja pregătit pentru a deveni Regele Franţei, Ludovic al XIII-lea.

UNT CU USTUROI

Ingrediente pentru 8 persoane: *125 g de unt, 100 g de usturoi curăţat de coajă.*

Pisaţi foarte fin usturoiul într-o piuă şi încorporaţi treptat untul puţin topit. Treceţi prin sită, adăugaţi eventual un vârf de sare. Serviţi cu carne la grătar şi felii de pâine prăjită.

POT AU FEU

Ingrediente pentru 8 persoane: *1/2 kg de spate sau coapsă de mânz, 300 g de coadă de bou tăiată bucăţi, 1 os gros, 1 kg pulpă de mânz, 3 cuişoare şi 6 căţei de usturoi, 2 morcovi întregi, 1 praz, 1 căpăţână de ţelină, 1 ceapă, 1 roşie, 1 buchet de pătrunjel, 150 g de slănină sau burtă de porc slabă, (eventual şuncă cu os), 1 pui tânăr de circa 1 kg, 10 cartofi curăţaţi, 1 varză mică albă, felii de pâine de casă, sare cât cuprinde.*

Puneţi la foc 1/2 din spatele sau coapsa de mânz şi coada de bou într-o oală mare cu apă rece şi, când fierbe, adăugaţi un pumn de sare şi luaţi spuma. Adăugaţi pulpa de mânz împănată cu slănină, cuişoarele şi căţeii de usturoi. Puneţi şi morcovii, prazul, ţelina, ceapa, roşia, pătrunjelul (facultativ, şunca cu os) şi burta. Fierbeţi îndelung, aproximativ 4 ore. Cu 1 oră înainte de a servi, adăugaţi puiul şi, cu 20 de minute înainte de a servi, adăugaţi cartofii curăţaţi şi varza. Serviţi supa separat, cu felii de pâine şi câteva legume, iar carnea şi restul verdeţurilor fierte aşezaţi-le pe un platou. Pentru a pregăti un *pot au feu* bun sunt necesare 4-5 ore.

TOURNEDOS[18] HENRIC AL IV-LEA

Ingrediente pentru 6 persoane: *6 felii de vițel (greutate de circa 800 g), 6 felii de pâine în formă de pătrat, făină, sare și piper. Pentru sosul Bearnez[19]: 2 gălbenușuri de ou, 80 g de unt, 3 linguriţe de oţet, ceapă, tarhon.*

Treceţi prin făină feliile de file şi frigeţi pe grătar la foc viu, apoi aranjaţi-le pe feliile de pâine prăjite în unt. Decoraţi carnea cu sos Bearnez folosind o seringă cu flacon gradat. Sosul: puneţi pe foc o tigaie cu ceapă tăiată felii, tarhonul şi oţetul şi amestecaţi, pentru a nu se umfla oţetul. Filtraţi amestecul, adăugaţi gălbenuşurile de ou şi fierbeţi bain-marie, amestecând continuu până când se îngroaşă. Luaţi recipientul de pe foc, adăugaţi unt. Garnisiţi acest Tournedos Henric al IV-lea cu cartofi noi şi morcovi fierţi.

Suverani prin mulţime.
Henric al IV-lea, regele Franţei, la piaţă.

[18] Numele „Tournedos" derivă, probabil, de la un sector special al Halelor (pieţelor) din Paris care se aflau în spatele (*tourner le dos*) tejghelelor cu carne normală.

[19] Sosul Bearnez are numele de la Regiunea Béarn, în sudul Franţei, unde se găseşte Pau, oraşul natal al lui Henric al IV-lea.

ESAÙ

Edom[20] *roşul*

„Vei supravieţui cu spada ta şi îţi vei servi fratele;
dar când te vei întoarce
vei rupe jugul de la gâtul tău".

Isaac în „Geneza", 27, 10, 39

Poetice saga de familie se deapănă în Biblie, cu farmec mereu neschimbat, sub privirea omului modern, aflat în al III mileniu.

Exact în aceste pagini antice, poetice şi sugestive găsim şi indicaţii precise despre obiceiuri şi ritualuri de viaţă cotidiană, câteodată simbolice, care ne ajută să ne găsim cele mai profunde rădăcini ale noastre.

Astfel, închis în misterul unui fel de mâncare de linte, de culoare roşie (poate pentru o aromă specială?), gustos şi vechi de când lumea, stă destinul a doi fraţi gemeni, Esaù şi Iacob, ai patriarhului Isaac, moştenitor al Făgăduinţei.

Povestea spune că lui Isaac şi frumoasei sale soţii Rebecca, mult timp sterilă, Domnul le-a dăruit doi gemeni, ascultând fierbintea rugăciune a bătrânei şi răsplătindu-i astfel pentru credinţa lor de nezdruncinat. Rebecca, deşi în vârstă, s-a putut bucura de maternitate, aşa cum făcuse şi Sara. Familia lui Isaac mergea prin deşert şi pe tărâmurile Canaan-ului pentru a se întoarce la originile sale, în valea Mombre, ca să venereze mormântul tătălui Abraham.

Între timp, cei doi copii – Esaù, robust, cu părul roşcat şi Iacob, dulce şi blând, creşteau puternici şi sănătoşi, dar aveau caractere diferite; primul născut, sălbatic, irascibil şi

[20] Edom = în ebraică „păros".

mereu cu inițiativă, își dedica timpul, cu elan și succes, vânatului și era foarte iubit de tată; al doilea, răbdător și bun, era preferatul mamei.

Și exact în acest punct al ciudatei povești, predestinatul și aromatul fel de *mâncare de linte* intervine pentru a manifesta secreta dorință a lui Dumnezeu care a decis ca Iacob să își conducă poporul luând dreptul de prim născut al fratelui. Iată cum s-a întâmplat.

Într-o zi, asprul Esaù se întorcea de la vânătoare încărcat cu pradă și foarte obosit. Înfometat, a intrat în casă unde plutea o puternică aromă de linte, abia gătită; i-a cerut fratelui voie să mănânce, în schimb i-ar fi cedat dreptul de prim născut: astfel, Esaù a renunțat să fie fiul preferat al lui Dumnezeu, după ce și-a satisfăcut dorința materială și instinctivă.

Dar povestea celor doi frați continuă și nu încetează să ne ofere noi indicii gastronomice și culinare. De exemplu, când Isaac, la vârsta de 100 de ani, orb și zăcând pe patul de moarte, și-a dorit o mâncare de vânat gustos și bine gătit, Rebecca i-a sugerat atunci lui Iacob ca înaintea sosirii lui Esaù de la vânătoare să înjunghie două dintre cele mai bune căprioare din turmă, să le gătească cu grijă, să se înfățișeze tatălui său (care nu vedea) în hainele lui Esaù, cu gâtul și mâinile acoperite cu blană.

Așa a făcut fiul ascultător; s-a apropiat de bolnav cu o farfurie cu carne frumos mirositoare și gustoasă și cu o pâine proaspătă și parfumată; tatăl a mâncat totul, nu și-a dat seama de înșelăciune și l-a binecuvântat pe acel fiu atât de grijuliu spunându-i „Dumnezeu să-ți dea roua cerului, pământuri fertile și abundența fructelor și a mustului. Popoarele să te servească și lume să ți se închine... "

Când s-a întors Esaù, s-a înfuriat și a țipat de durere, dar a cerut totuși binecuvântarea tatălui, pe care îl iubea și îl respecta. Acesta, binecuvântându-l, i-a zis: „Tronul tău va fi departe de roua cerului și de pământurile fertile".

Între timp, Iacob, pentru a scăpa de răzbunarea lui Esaù, s-a refugiat la un unchi din partea mamei, a pornit în căutarea pământurilor fertile și a apei, s-a căsătorit cu Rașela și a avut 12 copii.

Esaù al nostru a stat însă timp de 7 ani pe pământurile tatălui, a avut numeroase soţii palestiniene atee, numeroşi copii, mari bogăţii şi un regret arzător în inimă pentru pierderea dreptului de prim născut.

Cei doi fraţi au trăit mult timp la depărtare unul de celălalt, dar mai târziu, când îmbătrâniseră deja, s-au împăcat. Astfel, deşi încă se temea, Iacob cel bun s-a apropiat de teritoriul lui Esaù trimiţându-i în semn de prietenie daruri copioase printre care: două sute de capre şi douăzeci de ţapi, două sute de oi şi douăzeci de berbeci, treizeci de cămile cu puii lor, patruzeci de vaci şi douăzeci de tauri, douăzeci de măgari şi zece măgăruşi şi... cu cât avea mai mult, cu atât da mai mult!

Darurile, demne de un rege, au făcut mai uşoară împăcarea care a avut loc printre îmbrăţişări şi lacrimi.

Astfel s-a încheiat o frumoasă poveste, ţesută din sentimente şi poezie, dar care face şi numeroase trimiteri concrete la situaţia socio-economică şi gastronomică a Palestinei acelor timpuri.

STUFATUL DE LINTE AL LUI ESAÙ

Ingrediente pentru 4 persoane: *400 g de linte, 40 g de unt, 2 linguri de ulei, 1/2 ceapă, 100 g de şuncă afumată, 2 frunze de dafin, 1 lingură de sos de roşii, 1 polonic de supă.*

Ţineţi în apă lintea toată noaptea, scurgeţi-o, lăsaţi-o să se usuce bine. Într-o cratiţă rumeniţi uşor ceapa tocată cu şunca, apoi aruncaţi lintea şi amestecaţi bine, ca să prindă gust. Săraţi, piperaţi, şi adăugaţi supa în care s-a diluat

sosul de roşii, puneţi dafinul şi acoperiţi cratiţa, lăsând-o la foc potrivit pentru cel puţin 20 de minute. Lăsaţi să se îngroaşe sosul de la coacere şi serviţi cald.

PIUREUL LUI ESAÙ

Ingrediente pentru 4 persoane: *600 g de linte, 1 mănunchi de plante aromate, 100 g de unt din abundenţă.*

Lintea se lasă la înmuiat o noapte. Fierbeţi lintea, împreună cu buchetul de plante aromate cel puţin 20 de minute. Strecuraţi-o prin sită, cât este caldă. Puneţi piureul şi untul într-o tigaie la foc mic şi amestecaţi continuu cu o lingură de lemn, până când preparatul are o consistenţă normală, având grijă să nu se lipească.

EVITA

(Los Toldos 1919 – Buenos Aires 1952)

Santa Evita dei descaminados, un vis argentinian

„Nu plânge, nobilă Argentină
nu plângeţi voi
bieţi pamperos, Evita este aproape,
foarte aproape de Dumnezeu".

Rugăciune-tangou de Luis Gomez, 1953

La debutul său în teatru, Eva Duarte a rostit această frază unică: „Prânzul este servit". Era mai mult decât putea aştepta din partea destinului această fată de 15 ani, subţirică, cu ochii foarte vioi, care cu puţine luni înainte părăsise sătucul din sudul Argentinei şi familia. Luând cu ea doar o valiză împletită şi multe speranţe, Evita a plecat să cucerească oraşul Buenos Aires, care pentru ea reprezenta lumea întreagă.

„Bastarda", fiica nelegitimă a lui Don Juan Duarte, bogat proprietar de terenuri, lăsa în urmă o copilărie mizerabilă, plină de abandonuri, dispreţ, umilinţe şi respingeri. Fugind de acele locuri, fata dorea să uite perioada copilăriei, pe care însă nu avea să reuşească să o şteargă vreodată din inima sa.

Un tenor italian de tangouri, aflat în turneu în sătucul ei, a făcut-o să vadă bogăţia şi salvarea socială pe care i-o putea oferi succesul într-un oraş mare. Era drăguţă, cu visul de cinema american în privire, avea o voce frumoasă, (la şcoală numai ea era aleasă să recite poezia de sfârşit de an!) şi o foarte mare dorinţă de a evada.

Astfel începe această poveste argentiniană, istoria unei femei care a fost controversată, criticată, binecuvântată şi omagiată, blestemată, dar, fără îndoială, de neuitat. Eva a intrat în legenda unei ţări a spaţiilor infinite ca şi melancolia tangourilor sale, o ţară în care orice lucru poate fi foarte mare sau mult prea mic. Eva a ales să fie, în felul său, foarte mare, cu orice preţ, şi a reuşit acest lucru.

În teatru nu a avut noroc, dar în radio, da. Foarte repede vocea sa deosebită a început să se facă auzită, cu tonuri calde şi pasionate, dând viaţă unor personaje dragi imaginaţiei femeilor casnice care rămâneau ţintuite pe scaune şi se consumau pentru poveştile emoţionante ale marilor doamne din trecut. Eva a devenit astfel Carlotta a Mexicului, Elizabeta I a Angliei, Ana de Austria, Ecaterina a Rusiei, Iosefina, Împărăteasa repudiată de Napoleon. Dar a fost şi „Cenicenta", Cenuşăreasa, într-o telenovelă în episoade şi, timp de atâtea săptămâni a intrat, cu o voce prietenoasă, în toate casele din Buenos Aires şi din Argentina.

Înainte de a o cunoaşte, argentinienii au iubit vocea sa, identificând-o cu aceea a dreptăţii, a bunătăţii şi adevărului care, până la urmă, trebuie să triumfe. Când vocea şi înfăţişarea sa delicată s-au legat de personalitatea puternică a lui Juan Péron, eroul momentului, cel care promitea pâine şi dreptate, visul a devenit realitate. Direct din lumea poveştilor, Cenuşăreasa intra în rolul Evitei, fără a fi nevoie să se schimbe nimic, în afară de culoarea părului, care a devenit foarte blond, ca al zânelor. Privind-o pe Evita, devenea clar că visul putea să devină realitate pentru orice argentinian. Blondă, diafană, foarte slabă, poate anorexică, obsedată de imaginea iunonică[21] a mamei sale Juana – foarte bună bucătăreasă, o hrănise pe fetiţă cu tocană de cotlete şi *empanadas* –, Evita nu mânca aproape nimic: bea mult „mate" şi „mate cocido", băutura naţională, câte o cafea cu lapte şi sucuri de fructe. Gătea însă pentru

[21] Iuno sau „Iunona" este echivalentul roman al zeiţei greceşti Hera. Părinţii zeiţei sunt Saturn (zeu) şi Ops; ea este sora mai mică şi soţia lui Jupiter. (n.r.)

soţ[22], fiindu-i teamă că cineva l-ar putea otrăvi, dar ea abia gusta ceea ce pregătea. La masă era mult dacă ciugulea o bucăţică de peşte sau un biscuit fărâmiţat. Gesturile sale nervoase tindeau să distrugă mâncarea şi băuturile pe care i le puneau în faţă.

Greutatea sa nu a depăşit niciodată cele 47 de kilograme la înălţimea sa de 1,68 m! Dar ce ascundea acest refuz absolut de a mânca – fapt care a contribuit indiscutabil, alături de boala incurabilă, la distrugerea sănătăţii şi la scurtarea vieţii sale? Desigur, dorinţa estetică obsedantă pentru o imagine idealizată (care i s-a impus) a urmărit-o încă de mică, imagine tăiată din reviste şi de pe ecranul cinematografic. După alţii însă, obsesia de a fi slabă era şi o respingere inconştientă a mamei sale, nu în plan afectiv, ci ca imagine şi destin, având în vedere că această femeie, cu impunătoarea sa prezenţă fizică, cu existenţa sa chinuită marcată de atâtea compromisuri scabroase, reprezenta exact acel lucru de care noua Eva, adică Evita, fugea.

Înainte de norocoasele transmisiuni la radio Belgrano din Buenos Aires şi de fatala întâlnire cu generalul Péron, Eva Duarte a făcut într-adevăr foamea şi, de multe ori, o cafea cu lapte şi puţin *mate* trebuia să îi ajungă o zi întreagă.

Dar când a devenit „prima Doamnă", first lady, încărcată cu bijuterii frapante, de culoarea bomboanelor pe care nu le putea mânca, expresie a bulimiei sale ascunse, bijuteriile îi dădeau siguranţa pe care alţii o găsesc în mâncare. Le purta în trenul prezidenţial cu care călătorea în lung şi-n lat prin pampas, dăruia generoase pachete cu mâncare, arătându-se la fereastră şi surâzând ca o zână. Astfel, în călătoria sa prin Europa sfâşiată, distrusă de cel de-al Doilea Război Mondial, reprezentând oficial ţara sa bogată, Eva, care ura mâncarea, dăruia grâu şi carne înfometatelor din Spania, Italia şi Franţa, care o primeau ca pe o regină.

O detaliată biografie a Evitei povesteşte: „Noi toţi avem înlăuntrul nostru o galerie de personaje, mai mult sau mai

[22] Generalul Péron era în schimb un gurmand: îşi pregătea singur un fel de salată beuf şi îi plăceau *empanadas* şi copitele de porc.

puţin prestigioase dintre care unul reuşeşte să se impună: în Evita reginele trăiau împreună cu personajele cele mai suferinde. Regina era însă acolo dintotdeauna. Ar fi putut să nu iasă niciodată la suprafaţă. Chiar dacă Péron i-a garantat victoria, nu el a dat naştere acestui personaj"[23]. Afirmaţia conţine, credem noi, cheia de lectură pentru a înţelege această figură feminină care intră în personajul său aproape continuând „povestea", dar care simte încet încet că rolul său adevărat este acela de a asculta urgenţele sociale de salvare din mizerie şi de injustiţie, rol înscris genetic înlăuntrul său, ca în atâtea milioane de argentinieni. Aceasta a devenit raţiunea sa de a trăi şi conţinutul unei cărţi-mesaj intitulată chiar aşa.

De aceea credem că este sinceră când, de la balconul Casei Rosanda, începe pasionantele sale discursuri declarându-şi dragostea sa pentru *descaminados* („mis queridos descaminados"),[24] fiindcă pentru ea această masă informă de indivizi de o sută de rase, înfometată şi asudată, şi-a dat jos cămaşa urlând pentru eliberarea lui Péron luat prizonier, acesta regăsindu-şi demnitatea de a fi. O credem sinceră în frenezia sa de a face bine, de a construi aziluri frumoase şi luminate, de a dărui case, bani, utilaje, jucării alese una câte una, maşini de cusut ... dentiere, pentru a oferi cererilor un răspuns imediat, o bucurie neaşteptată.

Ca unul dintre Regii Magi, Evita simţea nevoia de a oferi altora bucuria pe care nu a avut-o şi obiectele pe care nu le-a deţinut.

Dacă Péron şi politica au considerat-o drept instrumentul lor exclusiv, ea s-a străduit pentru acest rol şi, cu entuziasmul său convins, până la urmă s-a identificat cu ceea ce făcea. Evita exista pentru bunătatea ei, pentru că poporul său o voia frumoasă şi plină de bijuterii, avea încredere în ea şi o iubea aşa cum era.

Copiii învăţau să citească cu „Evita, la hada buona" (Evita, zâna cea bună) care din paginile abecedarului îi însoţea pe

---

[23] A. Dujovne Ortiz, *Evita, un mit al secolului nostru.*

[24] Descaminados = rătăciţi („iubiţii mei rătăciţi")

drumul cunoaşterii; în case imaginea sa se afla alături de cea a Fecioarei Maria şi a Sfinţilor.

Fizicul ei tot mai slab din cauza dietei şi a bolii, paloarea sa ireală, aureola părului de un blond absurd, hainele sale de Fata Morgana, semnate Dior, îi luau încet, încet din greutatea pământească pentru a o pregăti, încă din viaţă, pentru un proces popular de mitificare; la fel se întâmpla în secolele trecute cu personalităţile din istorie, cum ar fi Napoleon şi Garibaldi – imagini luminoase spre care s-au îndreptat calde rugăminţi.

A murit în data de 26 iulie 1952, la vârsta mesianică de 33 de ani, după o lungă agonie, trăită în acelaşi timp şi prin lacrimile tuturor argentinienilor care o iubeau. La orice fermă rătăcită prin pampas sau colţ de stradă se afla câte un mic altar cu lumânări aprinse şi flori, unde, în faţa fotografiei sale, argentinienii se rugau pentru Sfânta Evita. Inima Argentinei s-a oprit (este titlul unui film al epocii!) pentru a nu deranja, cu bătăile sale, trecerea Evitei în Istorie (sau în Cer?).

EMPANADAS

În farfuria, mai mereu goală, a Evitei, găsim însă gustul copilăriei sale, prin această reţetă tradiţională.

Ingrediente
Pentru umplutură: *1 kg de carne fragedă, 2 cepe, 250 g grăsime, 8 cartofi, 1 ceaşcă de stafide, 4 ouă, un praf de boia dulce.*
Pentru cocă: *1 kg de făină, 1 linguriţă de făină, 1 cană de apă, 1 cană de untură sau de margarină.*

Tocaţi bine carnea cu cele 2 cepe (dacă se poate, cepele să fie cu frunze proaspete şi verzi), puneţi într-un recipient adânc şi acoperiţi cu apă fierbinte. Lăsaţi să se odihnească pentru 10 minute, şi apoi întoarceţi cu linguroiul de lemn. Amestecaţi cu un făcăleţ şi înlăturaţi surplusul de apă. Adăugaţi apă rece, în cantitate de 3 sau 4 ori mai mare decât cea a amestecului din vas, apoi scurgeţi şi uscaţi cât mai bine posibil, condimentaţi cu sare, boia praf, adăugaţi cartofii fierţi şi tăiaţi în bucăţi, slănina tocată, stafidele şi ouăle. Amestecaţi tot şi lăsaţi să se odihnească timp de 1 oră.

Pentru a pregăti coca, împrăştiaţi făina pe masa rotundă; turnaţi cana de apă în care a fost dizolvată sarea, un praf de boia şi untura. Amestecaţi totul bine până obţineţi o cocă netedă şi moale. Tăiaţi-o apoi în bucăţi (cât palma mâinii) dându-i formă rotundă şi întindeţi-o bine cu făcăleţul acoperit cu făină. În mijlocul fiecărui ghemotoc puneţi două linguri din umplutura pregătită, udaţi marginile interne ale bucăţilor de cocă, împăturiţi în formă de semilună şi aşezaţi-le într-o tigaie bine unsă şi tapetată cu făină. Coaceţi-le în cuptorul bine încălzit până când sunt bine rumenite sau prăjiţi-le în ulei fierbinte.

MATE

Ingrediente: *Hierba Mate*[25] *(un fel de ceai), apă caldă, dar nu fiartă, zahăr după gust.*

Încălziţi apa şi puneţi-o peste mate, adică în căniţa obţinută dintr-un dovlecel mic, uscat special pentru acest lucru, tratat şi decorat pentru a fi folosit astfel (dacă nu aveţi, merge şi o mică ceaşcă de ceai), în care au fost puse, până la jumătate, frunzele de *hierba*. Lăsaţi să se odihnească o

[25] Copac sudamerican din familia celastracee, ale cărui frunze se folosesc, odată uscate, pentru a prepara infuzia care îi poartă numele. Băutura obţinută este uşor excitantă, deoarece conţine un mic procent de cafeină.

clipă şi sorbiţi prin *la bombilla*, paiul special din metal (sau chiar din argint). Continuaţi să puneţi apă caldă şi sorbiţi de mai multe ori. După gust adăugaţi zahăr, lapte, coajă de portocală sau cafea măcinată.

MATE[26] COCIDO

Ingrediente: *Hierba Mate, apă, zahăr şi lapte după gust.*

Într-o oală mică fierbeţi câteva minute apa şi Hierba Mate (2 linguri pentru fiecare cană); apoi filtraţi sau treceţi prin strecurătoare. Adăugaţi zahăr şi lapte după gust.

[26] Limbajul Mate: Mate dulce înseamnă prietenie, Mate amar, indiferenţă; Mate cu mentă, neplăcere; Mate cu scorţişoară, „mă gândesc la tine", Mate cu zahăr ars, simpatie; Mate cu coajă de portocală, „caută-mă"; Mate cu melasă, „tristeţea ta îmi face rău"; Mate cu lapte, stimă; Mate cu cafea, jignire iertată.

FRIEDRICH AL II-LEA AL SUABIEI

(Jesi 1194 – Fiorentino 1250)

Stupor mundi[27]

XLIV
DE PERSICIS, RACEMIS ET PASSULIS
(Piersici, struguri şi stafide)

Persica cum musto vobis datur ordine justo
Sumere. Sic est mos nocibus sociando racemos.
Passula non spleni, tussi valet, est boni reni.

Piersica zemoasă este foarte bună,
Şi strugurii cu nuci.
Splina nu acceptă stafidele,
Sunt bune pentru tuse;
şi pentru rinichi sunt foarte bune."

„Regimen sanitatis salernitanum", secolul al XIII-lea

Sursele ne spun că Friedrich al II-lea al Suabiei, micul rege orfan al nobilei şi pioasei Constanţa de Altavilla şi al împăratului Enrico al VI-lea de Hohenstaufen, ar fi avut părul roşu al bunicului Barbarossa, ochii vioi şi structura corporală plăpândă; îi plăcea să fugă de educatori, să vagabondeze prin Palermo – care pe atunci semăna cu un oraş din Orientul Mijlociu cu grădinile sale de palmieri şi de portocali, moschei, pieţe şi sinagogi – hrănindu-se ca un derbedeu cu fructe pe care le aduna din copaci.

[27] „Minunea lumii".

Educatorii, care îi apreciau inteligenţa rapidă, preferinţa pentru ştiinţele naturii şi observarea realităţii, lectura romanţelor şi poeziilor de dragoste, îl readuceau la palat pentru a-i da o educaţie demnă de rangul său. Astfel, fără a lăsa deoparte educaţia religioasă cerută prin testament de către mamă şi Papa Inocenţiu al III-lea, care l-a găzduit în primele luni de viaţă la Jesi – l-au învăţat latina, greaca, araba şi germana, dar şi arta poeziei, a dansului, măiestria războiului dar şi a vânătorii.

Exerciţiul fizic i-a întărit membrele astfel încât, ca adult, a devenit robust şi maiestuos, obişnuit cu efortul şi capabil de fapte nobile.

A ştiut să reorganizeze într-un stil modern regatul Siciliei, dându-i şi un puternic impuls cultural (Şcoala Siciliană de poezie, Şcoala Salernitană de Medicină şi Universitatea din Napoli), să apere imperiul de intrigile baronilor, să conducă o cruciadă victorioasă prin care a adus Ierusalimul în Occident.

Totuşi, îi plăcea să se întoarcă la curtea normană din Palermo, elegantă şi bogată în ferestre cu două arcade şi mozaicuri, moştenită de la mamă, să discute cu prietenii cei mai dragi cum ar fi Pier delle Vigne şi Taddeo da Sessa despre filozofie şi poezie, dar şi cu medici şi oameni de ştiinţă, bancheri şi negustori arabi şi evrei a căror companie o aprecia fără prejudecată.

În vastele săli se ţineau atunci banchete sobre şi rafinate, în care se găsea din abundenţă carnea de animale sălbatice friptă şi erau foarte apreciaţi porumbeii, udaţi cu pocale de vin de Vulture, acoperite cu pietre preţioase, peşte, fructe exotice, dulciuri şi fistic. În amintirea bucătăriei Suabiei a rămas în istoria noastră gastronomică o delicioasă reţetă de tort sau prăjitură de carne dedicată lui Manfredi, fiul preferat al regelui-împărat.

Rafinamentul curţii din Palermo era reprodus apoi în minunata curte itinerantă a lui Friedrich. Cum era ocupat cu apărarea imperiului, mai ales împotriva coaliţiei guelfe a comunelor italiene, a petrecut mare parte din viaţa sa străbătând în sus şi în jos peninsula, împreună cu fiii săi (de care era foarte legat) şi o armată instruită.

Timpul liber era foarte scurt; totuşi, printre perne de brocart, covoare moi şi multe obiecte preţioase, constituite din bijuterii şi veselă de aur şi argint masiv, citea, scria versuri sau tratate ştiinţifice (merită să fie amintit *Arta vânatului cu păsările*, în latină, ilustrată cu foarte frumoase miniaturi animaliere, în culori blânde) sau ieşea la vânătoare cu şoimii fideli. Se întorcea apoi obosit şi, în timp ce servitorii îi pregăteau un prânz serios, pe bază de frigărui şi fructe, îşi permitea viciul de a ciuguli de pe o farfurie mare de argint, violete zaharisite.

O caravană enormă îl urma pretutindeni, numărând leoparzi, pantere, elefanţi, lei, cai, păsări zburătoare de orice fel, dar şi porci, a căror carne hrănea armata.

Numit „stupor mundi" datorită luciditătii sale politice, talentului militar şi inteligenţei sale, Friedrich a iubit mult femeile care i-au dăruit fii legitimi şi nelegitimi; dar mai ales pe prima soţie, nobila Constanza d'Aragona. Aceasta i-a fost dată în căsătorie când era încă tânăr, deşi îi putea fi mamă, pentru că era mai vârstnică decât el, şi a fost îngropată cu toate onorurile alături de regii normanzi.

Sursele istorice, păstrate în Biblioteca Vaticană, şi cronicile timpului, printre care o amintim pe cea a lui Fra Salimbene de Parma, care l-a văzut ca pe un anticrist, conţin din abundenţă detalii despre subtilitatea sa politică şi organizatorică, dar şi despre marile sale acţiuni militare.

Într-adevăr, pe timpul lui Friedrich, sudul Italiei a devenit o grădină: a sporit agricultura, mai ales în fertilul Tavoliere delle Puglie, de unde s-a exportat în toată Europa grâu, vin, ulei şi sare, foarte preţioasă în acele timpuri pentru că se folosea la conservarea cărnii. Transportul se făcea pe spinarea catârilor, un animal nou pe atunci, obţinut din încrucişarea măgarului cu calul, care avea o rezistenţă deosebită la oboseală. În plus, s-a dezvoltat creşterea porcilor, a căror slănină dulce sau cea roz şi sărată erau foarte apreciate peste tot. Sortimentul se produce şi astăzi pe teritoriul sicilian, păstrând moliciunea şi gustul vechi care l-au făcut celebru.

Economia sudului, atunci mai mult ca oricând poate, a atins o mare înflorire; exploatarea raţională a pământului

soarelui, nu numai că a mărit puterea statului, dar a marcat astfel începutul acelei mari tradiţii culinare, alcătuită din elemente gustoase şi simple, care fac renumită bucătăria Mediteranei noastre.

Este o certitudine că bucătăria mediteraneană era atât de apreciată la curţile străine, încât au fost adoptate câteva feluri de mâncare, cum ar fi friptura de porumbel, de la festinele bucătăriei spaniole, graţie căsătoriei cu Constanza, buna nepoată a împăratului, soţia lui Pietro d'Aragona.

Dar printre atâtea glorii şi castele, dintre care prefera Castelul del Monte în formă hexagonală, asemănător, datorită turnurilor sale, unei coroane suebe, ora cea mai tristă trebuia să ajungă şi pentru marele Friedrich. A sosit când, baricadat de mult timp în fortăreaţa-model a Victoriei, ridicată la porţile Parmei, a decis să iasă pentru o partidă de vânătoare cu fidelii şi iubiţii săi şoimi. Cetăţenii, profitând de absenţa sa, înarmaţi şi sălbatici, au pătruns în Citadelă distrugând totul şi prădând mobile şi obiecte preţioase, printre care şi coroana imperială.

După acest episod, împăratul a căzut pradă unei febre mari şi, aflat în castelul din Fiorentino, în Puglia şi-a dat duhul ca un muritor de rând în braţele lui Manfredi.

FRIPTURA DE PORUMBEL A LUI FRIEDRICH AL II-LEA

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 porumbei tineri, sare, piper, dafin, salvie, 2 linguri de unt, 4 felii de slănină sărată siciliană, 4 felii de slănină dulce, 1/2 de pahar de Marsala.*

Curăţaţi, spălaţi şi ştergeţi porumbeii. Umpleţi porumbeii cu slănina dulce tăiată cubuleţe, o parte din condimente, puţină sare şi piper; exteriorul înfăşuraţi-l cu feliile de slănină sărată. Într-o tigaie puţin adâncă, puneţi untul şi un praf de condimente tocate, apoi aşezaţi porumbeii. Rumeniţi uşor, presăraţi cu sare, stropiţi cu o jumătate de pahar de marsala şi introduceţi la cuptor.

Serviţi cu garnitură de cartofi copţi sau cu ciuperci.

TORTUL REGELUI À LA MANFREDI

Ingrediente pentru 8 persoane:

Pentru aluat fraged: *200 g de făină, 100 g de unt, puţină sare şi apă proporţional.*

Pentru umplutură: *250 g de ficăţei de pui, 250 g de pipote de pui, 250 g de slănină proaspătă de porc, 1 nucă de untură, 4 ouă, 1 lingură de piper măcinat, sare cât cuprinde.*

Pregătiţi aluatul după metoda obişnuită, lăsând-o să se odihnească pentru cel puţin jumătate de oră într-un loc rece (puteţi cumpăra aluatul gata preparat). Tăiaţi carnea, puneţi-o la rumenit în untură, presăraţi cu sare şi piper şi luaţi de pe foc. Lăsaţi să se răcească. Apoi încorporaţi încet ouăle în preparatul rece şi amestecaţi bine cu lingura de lemn. Întindeţi foaia într-o formă pentru prăjituri sau de budincă, uşor tapetată cu unt. Vărsaţi umplutura şi acoperiţi cu o foaie de aluat care va fi pusă deoparte. Coaceţi în cuptor la 225° timp de 45 de minute şi apoi aşezaţi preparatul călduţ pe platou.

Serviţi-l cu o garnitură de spanac cu unt.

VIOLETELE ZAHARISITE ALE LUI FRIEDRICH AL II-LEA

Ingrediente: *50 de violete de câmp abia înflorite şi parfumate, zahăr şi apă cât cuprinde.*

Spălaţi violetele şi lăsaţi-le să se usuce, cu tot cu codiţă, pe o pânză groasă de cânepă, cel puţin o oră. Cântăriţi-le apoi măsuraţi o cantitate egală de zahăr. Puneţi cantitatea într-o cratiţă pe foc şi adăugaţi câteva linguri de apă; amestecaţi fără întrerupere până când va începe să se rumenească. Luaţi de pe foc şi introduceţi una câte una violetele. Când vor fi bine impregnate cu zahăr, luaţi-le de codiţe separându-le una câte una.

STORIA D'ITALIA (III) – 3. Federico II e Innocenzo III
PRODOTTI LIEBIG: qualità che non inganna
Riproduzione vietata
Spiegazione a tergo

Friedrich al II-lea şi Innocenzo al III-lea

GIUSEPPE GARIBALDI

(Nizza 1807 – Caprera 1882)

O cămaşă roşie pentru Giuseppe Pane

„În Garibaldi dragostea predomina mai mult decât ura. Care sunt nebuniile sau chiar şi infracţiunile comise în numele său, lumea este curioasă să găsească un singur gest meschin, o singură faptă crudă sau chiar un cuvânt deliberat nepoliticos, care să îi poată fi imputat lui personal."

Din Necrolog în „The Times"
(Londra, 5 iunie 1882)

Vrem să începem tocmai cu acea cămaşă roşie a „Eroului celor două Lumi" pentru a încerca să trasăm un imaginar profil gastronomic, ţinând cont însă că, la fel ca toţi războinicii, nu a avut nici firea, nici dorinţa, nici timpul pentru a deveni un gurmand. Dimpotrivă, a rămas mereu foarte statornic în gusturile simple ale firii sale de om al mării, oglinda tumultoasei sale aventuri umane de luptător pentru libertatea celor oprimaţi, de ambele părţi ale Oceanului.

De fapt, roşul cămăşii sale (ale cărei fâşii au dezlănţuit goana după „relicve" aproape ca după spinii coroanei sau aşchiile din crucea lui Hristos) înfloreşte în toate amintirile culinare despre Garibaldi. Şi toate reţetele „À la Garibaldi", de ieri şi de azi, sunt caracterizate de roşia solară. Cu rare excepţii, reţetele sunt simple şi populare, astfel că e de bănuit că făceau parte din meniul cotidian al gospodinelor care, reducând la minim cheltuielile în timpul războiului, încercau să înnobileze o mâncare foarte modestă cu gloriosul nume de Eroul Risorgimentului.

Rezultat al patriotismului economic reflectat în gastronomie este aşa-numitul „Imn al lui Garibaldi" din bucătăria

livorneză tradiţională, în care se reciclează bucăţile fierturii care, cu o zi înainte, este servită ca ciorbă; se prepară cu usturoi, ulei, rozmarin, cartofi şi suc de roşii, (trimitere la eroica haină) rezolvând presanta problemă a mâncărurilor însoţite de pâine într-un mod gustos şi demn de tot respectul. Nu numai livornezii cu mâncarea lor modestă, ci şi un faimos bucătar florentin din secolul al XIX-lea, cu o reţetă de anghile foarte gustoasă şi unul francez, cu delicate fileuri de solă, înăbuşind totul în sosuri – numai să fie de roşie! – pictează, la unison, în modul lor, un frumos portret al lui Garibaldi în cămaşă roşie.

Cămaşa, inspiratoare a puternicelor idealuri patriotice şi, după cum am văzut, a unor curioase invenţii culinare, are ea însăşi o poveste cu adevărat unică, iar Garibaldi şi garibaldinii o îmbrăcau din întâmplare aproape... şi pentru a face economie.

Câţi au crezut că roşul a fost ales, aşa cum spunea cântecul garibaldin „ca emblemă a îndrăznelii, ca stindard al curajului", vor fi dezamăgiţi să afle că la originea acestei legende se află un lot de stofă la preţ bun destinată uniformelor măcelarilor şi a *saladeros* din Hala Municipală din Buenos Aires; blocat la Montevideo din cauza războiului cu Argentina, Garibaldi a cumpărat stofa la un preţ atât de mic, încât a putut să-şi îmbrace, într-un fel de uniformă ciudată, legionarii care luptau pentru independenţa Uruguayului.

Dar această întâmplare nu ştirbeşte imaginea de Erou care, trecând Oceanul cu tricolorul fluturând, intră în epopeea Risorgimentului nostru.

Dacă felurile de mâncare inspirate de Garibaldi demonstrează în ce măsură personajul şi mitul sunt prezenţi şi dragi imaginaţiei populare şi gastronomice, desigur că suntem şi mai curioşi să ştim ce şi cum mâncau, pentru că suntem siguri că putem citi în obiceiurile lui, în alegeri şi slăbiciuni culinare, istoria vieţii sale, cea concretă, dar pentru noi la fel de importantă. A fost un om al mării, marinar din instinct; acest lucru îl aflăm încă de când „eroicul copil din Nizza" din cărţile de istorie, se distingea prin

salvarea de la înec a colegilor, iar în restul timpului pescuia sardine care, gătite de mama Rosa, erau aşezate pe masa modestei familii Garibaldi. Deci, peştele, gătit proaspăt pescuit, condimentat numai cu gustul mării, este o constantă a mesei lui Garibaldi caruia îi plăcea să îl mănânce şi crud. Dintr-o amintire a Cleliei aflăm că tatăl său aflat la Caprera dorea să guste raci de mare încă picurând de apă sărată, pe o bucată de ziar în loc de faţă de masă.

În schimb, din America Latină – unde a ajuns refugiat mazzinian, cu o condamnare la moarte pentru revoltă, cu un nume aproape profetic de Giuseppe Pane şi unde a întâlnit-o pe Anita, unica dragoste adevărată a vieţii sale, unde a fost corsar şi libertador, vânzător de paste şi brânză, învăţător, şi *gaucho de las pampas* – a rămas gustul puternic de *mate* sorbit sub o poartă, de cafea abia îndulcită cu miere şi de „asados", mirosul grătarului uriaş de carne friptă la focul de mărăcini de pajişte.

Şi la Caprera, când totul se pierdea în amintire, Garibaldi mânca la micul dejun o bucată de carne pârlită însoţită însă de o pizza à la napoletana.

La masa din Caprera, unde se bea mai multă apă decât vin, deoarece el se considera aproape abstinent, dar mare expert în ape minerale, mâncarea era simplă, spartană, dar din abundenţă.

Un timp s-au mâncat şi sturzi şi alte păsări migratoare, sărate şi fripte, până când eroului i-a venit ideea că şi în aceste fiinţe ale Domnului ar fi suflet şi de aceea nu trebuia să fie ucise. Legume şi verdeţuri au devenit bune şi rustice supe, alături de salam, brânză, smochine uscate, stafide şi biscuiţii marinarului.

Astăzi, un fel de biscuiţi subţiri cu stafide, cu gust acrişor purtând numele de „Biscuite Garibaldi", se poate găsi în marile magazine din Londra şi din toată Anglia, ca o modernă recunoaştere a gusturilor eroului nostru, dar şi ca mărturie, cel puţin banală, a entuziasmului şi a pasiunilor, mai ales feminine, pe care le-a stârnit în epoca Regatului Unit. Aici a ajuns din exilul american, precedat de faima sa de neobosit luptător al Republicii Romane, într-o climă de

exaltare a bunei societăţi engleze faţă de politicienii italieni persecutaţi, pentru care doamnele strângeau fonduri.

Eroul blond cu un farmec aparte, cu privirea mesianică de culoare albastru-închis exercita asupra doamnelor o incontestabilă seducţie. Se pare că, în ciuda iconografiei oficiale, nu era tocmai un Adonis: înălţimea sa ajungea abia la 1,65 m, corpul era mai degrabă bondoc, picioarele strâmbe de la călărit şi era mai mult roşcat decât blond. Totuşi, doamnele şi l-au disputat şi în elegantele saloane londoneze. Aici, cum se spune, într-o vâltoare de petreceri în onoarea sa, cu care desigur nu era obişnuit, s-a trezit logodit cu Emma Roberts, o văduvă foarte bogată. Pentru a da solemnitate evenimentului, îndrăgostita a organizat un prânz la Nizza, într-unul din cele mai mari restaurante unde, în prezenţa prietenilor importanţi din lumea politică şi a finanţelor, ar fi făcut fericitul anunţ. În timp ce şefii bucătari şi bucătarii se agitau în jurul unui meniu adecvat alcătuit din opt feluri de mâncare, în care se condensa tot ce era mai bun din înalta bucătărie franceză a momentului şi oaspeţii stăteau la masă într-un salon luminat, Garibaldi voia să joace o partidă de popice, la marginea mării şi, uitând de obligaţie, a ajuns gâfâind cu sufletul la gură şi numai în cămaşă, câteva ore mai târziu.

Normal, căsătoria nu a mai avut loc. Emma – înţelegând că încercarea ei de a transforma un războinic într-un gentleman a eşuat, Garibaldi confirmând astfel inaptitudinea sa înnăscută pentru ceremonii şi oficialităţi – a continuat totuşi să îi fie o bună şi generoasă prietenă.

În data de 26 octombrie 1860, după terminarea incredibilei Impresa dei Mille[28], care a cutremurat toată Europa, Garibaldi, îmbrăcat în *poncho* şi călare pe Said al său, l-a întâlnit pe Teano Vittorio Emanuele al II-lea într-o uniformă de înaltă ţinută şi, oferindu-i spada sa şi Regatul celor Două Sicilii, a exclamat: „Iată-l pe Regele Italiei". Toţi au sperat atunci, mai ales garibaldinii, mereu cu gândul la mâncare,

[28] Expediţia celor o mie

că ceremonia se va încheia, ca orice petrecere care se respectă, cu o îndopare sănătoasă.

Dar nu a fost aşa. După ce armatele, una acoperită cu aur şi stindarde, cealaltă în cămăşi roşii murdare şi zdrenţuite au defilat una lângă cealaltă, printre două rânduri de mulţime care striga „Trăiască Vittorio Emanuele, Trăiască Calibardo!", cei doi generali s-au despărţit la o răspântie. Unul era aşteptat pentru un prânz regesc în casa Cariacciolo, unde bucătarii se străduiseră zile întregi să pregătească ceva la înălţimea unui asemenea eveniment. Celălalt a refuzat invitaţia, oarecum timid, spunând că a mâncat deja. Firea retrasă a marinarului, a locuitorului de pe insulă, a solitarului *gaucho*, a luat-o înaintea mondenităţii.

Garibaldi a înaintat pe drumul său şi s-a oprit într-un grajd de căruţaşi pentru a-i da puţin nutreţ calului său. Aşezat pe un butoi, a luat micul dejun, pâine şi caş, şi a băut o gură de apă pe care a aruncat-o cu dispreţ spunând că în fântână trebuie să fie un animal mort de ceva vreme!

Încheiem astfel, cu acest meniu simplu, portretul gastronomic al unui Garibaldi pe care îl vedem apoi că se îmbarcă la Napoli spre Caprera cu un sac de seminţe pentru arida sa insulă foarte iubită, în timp ce navele engleze trag salve pentru a-l saluta, iar cele ale Marinei Italiei Noi, cu greu şi de abia reunite, ignoră evenimentul.

Tocmai pe acest Garibaldi şi l-a făurit fiecare dintre noi în imaginaţia sa, puţin Sandokan şi puţin D'Artagnan, puţin Corsarul Negru şi Robin Hood, puţin Cincinnato, dar şi Sfântul Gheorghe. Aşa l-au numit măicuţele unei mănăstiri din Palermo brodând pentru el tricolorul: „Ţie, Garibaldi, erou şi cavaler ca Sfântul Gheorghe, dulce şi frumos ca un serafim, amintire a surorilor care te iubesc."

Acesta este adevăratul Garibaldi, cel al oamenilor obişnuiţi pe care, se ştie, este imposibil să-i uităm, pentru că se află în interiorul nostru, şi al celei care scrie aceste rânduri, al cărei bunic a fost unul dintre cei *O mie*, a fost printre răniţii de la Mentana, apoi s-a întors la viaţa sa de toate zilele în Toscana, unde a murit foarte bătrân şi cu multe amintiri legate de... indigestia cu smochine!

IMNUL LUI GARIBALDI

Ingrediente pentru 6 persoane: *500 g de rasol de văcuţă, 500 g de cartofi (tăiaţi cuburi), un căţel de usturoi, 1 crenguţă de rozmarin, 2 linguri de ulei de măsline, 3 linguri de pastă de tomate dizolvată în puţină apă, de preferat 4 roşii coapte, sare şi piper.*

Rumeniţi în ulei usturoiul cu crenguţa de rozmarin şi aruncaţi peste acestea cartofii, sărаţi. Când sunt aproape prăjiţi, adăugaţi sosul de roşii (şi eventual o lingură sau două de supă) amestecaţi din nou pentru câteva minute şi adăugaţi rasolul tăiat bucăţi. Fierbeţi pentru câteva minute şi apoi serviţi. Piperaţi după gust.

FILEURI DE SOLE À LA GARIBALDI
(Reţetă din Restaurantul „Henry" din Lyon)

Ingrediente pentru 2 persoane: *1 solă (limbă de mare) de 500 g din care luaţi fileuri, 1 haşmă tocată fin, 1/4 l de vin alb, 1 lingură de pastă de roşii, 1 crenguţă de cimbrişor, 2 linguri de apă, 1/2 frunză de dafin, 2 linguri de unt, sare şi piper.*

Aranjaţi fileurile într-o tigaie pe haşmele tocate, adăugaţi untul şi condimentaţi cu sare şi piper, acoperiţi cu vin, adăugaţi pasta de tomate diluată cu apa şi condimentele (cimbru şi dafin). Lăsaţi să dea în clocot, luaţi recipientul de

pe foc, acoperiţi fileurile cu un carton gras uns cu unt pe ambele feţe şi începeţi coacerea în cuptor (175°) timp de 15 minute. Fileurile pot fi servite astfel sau dispuse pe *tagliatelle* (tăieţei) gătite cu fructe de mare şi ciuperci.

ANGHILE À LA GARIBALDI

(Reţetă originală a bucătarului florentin din Secolul al XIX-lea, Ferdinando Grandi)

„Decojiţi o livră de anghile medii, tăiaţi-le în bucăţi de patru degete, puneţi-le într-un lighean. Tocaţi apoi foarte fin 3 cepe, 6 ciuperci, pătrunjel şi busuioc, puneţi sare şi piper şi jumătate de pahar de ulei fin. Lăsaţi anghilele timp de 2 ore în marinată şi cu un sfert de oră înainte de a le servi, puneţi totul într-un *sauteur* (cratiţă) pe foc mare şi amestecaţi continuu cu o lingură. Când anghilele s-au fiert bine, vărsaţi deasupra aproape jumătate de pahar de sos de roşii şi fierbeţi-le pentru încă 2 minute. Apoi puneţi-le în farfuria în care aţi aranjat deja jumătăţi de felii de pâine prăjită şi serviţi".

Garibaldi şi expediţia mileniului – A 50-a aniversare
Bătălia de la Volturno, 1 octombrie 1860 –
Garibaldi aruncă în bătălie trupele de rezervă.

JOHN F. KENNEDY

(Brookline 1917 – Dallas 1963)

Omul „Noii Frontiere"[29]

„Kennedy, după cum a declarat odată, admira «arta de a face bine un lucru, şi de a o face cu precizie şi modestie». Îl fascina măiestria cu care făceau unii lucrurile, în politică şi în arta guvernării, în literatură sau în pictură, în navigaţie sau în fotbal."

A. M. Schlesinger în „Cele o mie de zile ale lui J.F. Kennnedy"

„Jackie, am nevoie de un Bloody Mary". Cu aceste cuvinte Preşedintele Statelor Unite s-a adresat soţiei amorţite din cauza vântului îngheţat, pe marele iaht cu pânze plecat de la Hyannis Port într-o duminică cenuşie de august; mărturiseşte prietenul Schlesinger.

Ziua nu era ideală pentru o ieşire în largul mării dar, încăpăţânat cum era, Preşedintele nu a vrut să renunţe la plimbarea programată de mult timp împreună cu fraţii, cumnatele, prietenii de încredere. Era la timonă cu faimosul smoc de păr în vânt şi un sandvici în mână; vorbea, se gândea şi era fericit împreună cu ai lui. Mai târziu, după unul din prânzurile reci pe care numai Jacqueline ştia să le organizeze aşa de bine, ar fi fost inevitabil să nu vorbească despre politică şi, pentru a vorbi, avea nevoie de convivialitate.

Astfel, în acea zi, Adlai Stevenson, Harlan Cleveland, Arthur Schlesinger şi fratele Robert, „Oamenii Preşedintelui" au sfârşit prin a vorbi deschis despre lucruri importante, despre problema dezarmării şi a posibilei primiri a Chinei comuniste în O.N.U.! Toţi aveau rău de mare, el nu. Puşcaş

[29] Astfel era denumită politica lui Kennedy

marin (erou cu multe decoraţii în ultimul război) care a salvat un camarad ţinându-l legat de el în mare timp de o noapte, uitând de propriile sale probleme de sănătate, Kennedy voia să vorbească mereu despre lucrurile importante, în intimitatea grupului său; aşa a făcut şi în ziua aceea. În timp ce privea înainte, a ascultat sfatul celorlalţi (ştia să facă acest lucru cu umilinţă şi răbdare) şi, în sfârşit, a ştiut exact ce să facă. A mai mâncat un sandvici, a mai băut un Bloody Mary şi a virat la dreapta spre ţărm.

Biografii, vorbind despre mitica figură a Preşedintelui Kennedy, menţionează de multe ori episoade de acest fel: într-adevăr în momentele cele mai critice, el avea nevoie să se retragă într-un cadru privat în una din numeroasele case, pentru confortul pe care i-l dădeau cei care îl iubeau.

Lui Kennedy, care se plimba prin lume însoţit adesea de foarte eleganta Jackie, la mesele marilor şefi de state, unde promova o politică de detensionare, îi plăcea, când era posibil, să îşi petreacă duminicile în casă, să alinte copiii, să asculte muzică bună şi să organizeze un ceai sau o cină simplă pentru puţinii săi oameni fideli, un frumos prânz cu spaghete à la napoletana, având gustul pe care numai bucătarii din Ravello ştiau să-l dea. Poate Preşedintele dorea astfel să recreeze vechea atmosferă din familia sa, în care tatăl, de origine irlandeză, catolic intransigent, cult şi bogat, obişnuia să stea la masă înconjurat de clanul său întrebându-şi numeroşii copii despre problemele istoriei şi ale politicii, pentru a le inculca disciplina rigidă şi pentru a-i îndrepta pe drumul cunoaşterii.

De aceea au rămas memorabile duminicile la Hyannis Port, în casa de la mare, unde Carolina, fiica preferată, făcea pe neastâmpărata îmbrăcând hainele şi pantofii cu toc ai mamei sale, spre amuzamentul tuturor.

Dar mai târziu, în momentele cele mai dure ale preşedinţiei, nu rareori se retrăgea în casa de la munte unde, în faţa unui curcan fript cu garnitură de cartofi dulci, încerca să pună ordine în ideile sale confuze, dominate de Castro, Hruşciov, de teroarea rasistă a Ku Klux Klanului. Lunea se întorcea mai senin la Casa Albă în *full immersion.*

În Statele Unite, dar şi în toată lumea, cuplul prezidenţial era foarte popular; el, fostul student de la Harvard, catolic, democrat, încerca, cu un efort titanic, să schimbe faţa lumii; ea, cu stilul său francez (discretă jurnalistă şi bună traducătoare) ştia să capteze simpatia poporului şi a personalităţilor. De Gaulle, ale cărui *Mémoires* le-a tradus, era un admirator al ei, ca şi premierul rus care a vrut să îi dăruiască un pui al faimoasei Laika, căţeluşa trimisă pe Lună.

Veteranul John, încă suferind de grava boală la coloana vertebrală, învinsă cu atâta voinţă şi cu o dietă hipocalorică, a ales-o dintre altele deoarece era drăguţă, inteligentă şi ştia ce voia; în plus, iubea ca şi el cultura europeană, bucătăria franceză şi orice formă de artă.

De aceea, la o recepţie dintr-o seară a anului '53, a cerut-o în căsătorie în faţa unei farfurii de sparanghel cu sos de lămâie.

Căsătoria lor a fost mereu bazată pe respect, în ciuda deliciosului tort de frişcă oferit apoi Preşedintelui la una din zilele lui de naştere de spumoasa Marilyn cu ochii dulci şi vocea languroasă. Jacqueline a parat lovitura, a ştiut să suporte acest lucru, ca şi râsetele cumnatelor care o considerau puţin snoabă, invidia celorlalţi... şi-a susţinut soţul în ascensiunea la Casa Albă (amintea mereu acea noapte de insomnie în care John, în aşteptarea rezultatelor a pregătit cu mâna sa, pentru toţi prietenii, un Daiquiri) şi a devenit o foarte bună *first lady*, moderată şi eficientă. A aruncat toate vechiturile care s-au strâns în reşedinţa prezidenţială de-a lungul timpului, pentru a reda viaţa mobilelor antice şi argintăriei; a alungat praful de pe magnificele pânze care se aflau în mansardă, a redat culoarea canapelelor şi tapiţeriilor, a degajat ceremonialul. Foarte conştientă că istoria se face mai mult la masă, a inaugurat noua modă a cinelor în picioare şi a cocteilurilor cu dans. Astfel, meniurile prezidenţiale, puţin cam demodate, s-au transformat în meniuri reci foarte rafinate. Nu rareori îi era servită lui Jacqueline o delicioasă *veloutée* de peşte, garnisită cu vârfuri de sparanghel, morcovi cubuleţe, mazăre şi orez, împreună cu somon în gelatină, torturi de îngheţată şi salate de fructe tropicale, cocteiluri şi şampanie. În această atmosferă distinsă, per-

sonalităţile dansau, mâncau şi vorbeau mult, luând în sfârşit decizii importante aproape fără să-şi dea seama.

Preşedintele, care a moştenit de la mama natură carisma dar şi darul umanităţii, al inteligenţei şi al unei subtilităţi politice, era în acel moment un stăpân al casei mândru de soţia sa.

Dar era pe deplin fericit numai la sărbătorile în familie: ca atunci când, la o recepţie dată în onoarea rudelor soţiei, în sala albastră, unde s-a mâncat în stil francez şi s-a dansat până la şase, a plecat vorbind, cu un pahar de şampanie în mână (din care sorbise toată noaptea, deoarece nu era un băutor) uitând, pentru câteva ore, de răspunderile sale importante.

Au urmat apoi numeroase alte prânzuri oficiale şi recepţii în toate capitalele europene... Papa, De Gaulle, Sudul Africii, Hruşciov, pe care, în ciuda intenţiilor bune, le considera mult mai puţin importante decât problema armamentului de exemplu, punându-şi picioarele pe masă (nonşalanţă sau putere ?)... Şi, când problemele de politică externă păreau să se rezolve, au început cele, şi mai grave, ale politicii interne; apoi a urmat războiul din Vietnam.

Timpul pentru prânzuri în sala ovală şi galbenă a apartamentului său privat, într-o atmosferă intimă, era tot mai scurt, astfel încât totul a devenit trist şi gri. John nu mai avea nici măcar puţin timp pentru copiii care îl aşteptau în zadar în vârful scărilor, la prânz. Stătea în birou, pentru a scrie faimoasele discursuri care erau citite în toată lumea. Visul Noii frontiere a durat numai 3 ani. S-a sfârşit în Texas prin câteva focuri de armă. Era în anul 1963, în Statele Unite ale Americii Joan Baez cânta „Noi vom reuşi", iar Bob Dylan „Totul se schimbă". În Europa, blonda Twiggy lansa moda femeii-grisină persecutând toate fetele cu o dietă de fier.

COCTEIL PREZIDENŢIAL

A fost creat de ferma vinicolă *Kennedy* din Tronco d'Asti în anii '60, în amintirea preşedintelui american.

Ingrediente: *1 parte de Vin Sec Kennedy, 1 parte de Dry Gin, 1 lingură de Sambuca, 1 suc de portocale, gheaţă.*

Puneţi ingredientele în blender, serviţi cu un cubuleţ sau două de gheaţă în pahare de cocteil.

BLOODY MARY

Ingrediente: *60 g de suc de roşii îngheţat, 40 g de votcă îngheţată, 4 picături de suc de lămâie, 2 picături de Worchestershire sauce.*

Se pregăteşte şi se serveşte direct în paharul tumbler mediu.

DAIQUIRI

Ingrediente: *3/4 rom alb, 1/4 suc de lămâie, 3 picături de sirop de zahăr.*

Se pregăteşte în shaker şi se serveşte în pahar dublu de cocteil sau în cupă de şampanie.

BROWNIES, Prăjituri sub formă de stea cu dungi

Sunt mici prăjituri cu ciocolată folosite în Statele Unite pentru a însoţi ceaiul. Sunt foarte bune şi uşor de făcut.

Ingrediente pentru 15-20 de biscuiţi: *100 g de unt, 50 g de ciocolată amară topită, 220 g de zahăr, 2 ouă, 1 pliculeţ de zahăr vanilat, 140 g de făină, 100 g de nuci tocate.*

Topiţi în bain-marie ciocolata şi untul. După ce aţi luat-o de pe foc adăugaţi zahărul şi lăsaţi să se răcească. Puneţi ouăle pe rând amestecând cu o lingură de lemn, până când se omogenizează. Adăugaţi apoi făină şi nucile amestecând bine în continuare. Căptuşiţi cu folie de aluminiu cratiţa unsă cu unt şi vărsaţi compoziţia. Coaceţi în cuptor pentru circa o jumătate de oră la foc potrivit şi scoateţi din cuptor. Când prăjitura s-a răcit tăiaţi biscuiţii în formă pătrată.

CURCAN FRIPT CU CARTOFI DULCI

Ingrediente pentru 6 persoane: *1 curcan de aproape 1,5 kg, 100 g de unt, 1/2 pahar de vin alb sec, 1 polonic de supă, sare, piper, 1 kg de cartofi, 230 g de zahăr, 1/2 l de apă, 1 ceaşcă de smântână densă, 1/2 lingură de sare.*

După ce aţi curăţat, pârlit şi uscat curcanul, topiţi untul într-o tavă ovală şi aşezaţi curcanul acolo, întorcându-l bine pe toate părţile până când s-a rumenit bine. Presăraţi cu sare şi piper şi stropiţi cu vin. Lăsaţi să se evapore, adăugaţi polonicul de supă, acoperiţi tava şi lăsaţi să fiarbă mai mult de 1 oră. Când curcanul este gata, tăiaţi carnea în porţii şi serviţi cu sosul format, alături de garnitura de cartofi dulci. Pentru garnitură, curăţaţi şi tăiaţi cuburi cartofii, fierbeţi-i în apă caldă şi sărată timp de 7 minute, apoi scurgeţi-i. Într-o cratiţă fierbeţi câteva minute apa cu zahărul, amestecând continuu. La sfârşit adăugaţi smântâna, sare, cartofii fierţi şi menţineţi pe foc încă 7-8 minute. Serviţi cartofii calzi.

ISABELLA GONZAGA
(Ferrara 1475-1539)

Raţiune şi sentiment în zodia Gemenilor

„Am coborât privirea asupra copilaşilor mei care stăteau cu capetele în sus, cu guriţa deschisă ... în acea cameră veselă şi pictată cu semne astrologice, cu flori, fructe şi medalioane ale marilor personalităţi antice ..."

M. Bellonci în „Renaştere privată"

Curtea mantovană a Isabellei Gonzaga-Este a rămas în istorie prin măreţia tipic renascentistă, prin mesele bogat împodobite, mâncărurile deosebite, argintăria splendidă, fin cizelată, oglinzile strălucitoare din oţel pur, pinacoteca foarte importantă; la acestea se adaugă o minunată aură culturală alcătuită din muzică, poezie, ştiinţă filozofică şi astrologică pe care marchiza le studia cu pasiune.

Stăpâna casei a adus în oraşul lombard, înconjurat de apă, moda culturală a iubitei curţi d'Este şi s-a implicat, încă din primii ani de căsătorie cu Francesco Gonzaga, în menţinerea la înălţime a tradiţiei culinare a curţii Gonzaga. Mărturia acestor schimbări se află în marea carte *Historia urbis Mantuae et Gonzagae* (Istoria oraşului Mantova şi a familiei Gonzaga) a lui Platina.

Se poate spune că în mâinile Isabellei – blondă, rotunjoară şi „giottosetta"[30], după spusele lui Bibbiena, cultă şi echilibrată – a fost destinul ducatului, mărit de soţul Francesco, învingător la Fornovo, şi întreţinut de calitatea sa de *savoir faire.*

Avem informaţii sigure despre marea petrecere cu temă ţinută în grădinile din Bosco della Fontana în onoarea lui

[30] Pofticioasă.

Ludwig Maurul şi ne mirăm de fantezia şi de modul în care stăpâna casei a aranjat-o: s-a simulat o vânătoare a zeiţei Diana (inspirată din mitologie) în care cavalerii – nobilii invitaţi – s-au aruncat asupra cerbilor, mistreţilor, iepurilor, până când au ajuns la marele serai îngrădit în care erau închise animale feroce. Doamnele pe cal, îmbrăcate ca în epoca antică, se întreţineau cu nobilii în conversaţii sub corturile turceşti unde, pe feţe de masă albe, servitoarele au pus tot felul de merinde, aduse de la curte în coşuri de nuiele, ca un picnic în stil antic.

Dar am aflat şi de minunata cină grandioasă organizată de Isabella cu ocazia Dietei Imperiale la Palatul di Porto, unde orice fel de compoziţii dulci şi salate au fost inventate de către bucătarul Mantellina pentru a îmbia nobilii oaspeţi. Petrecerea a avut un mare succes şi faima Isabellei, pricepută stăpână a casei, a trecut dincolo de Alpi.

Ea, în realitate, ţesea propriile ei alianţe, întărind puterea familiei Gonzaga. Şi nu putea fi altfel deoarece nu numai sforile vieţii de la curte, dar şi cele politice, au ajuns repede pe mâinile sigure ale blondei marchize, mamă iubitoare şi soţie îndrăgostită a fascinantului Francesco, desigur, nu soţ fidel. Într-adevăr, după ce au trecut primii ani de pasiune, a demonstrat că nu dispreţuia aventura, îmbolnăvindu-se de boala franceză.

Isabella, între o sarcină şi cealaltă, suferea mult, dar ştia să reacţioneze la trădări cu forţa raţiunii, ocupându-şi timpul cu lucruri care îi distrăgeau atenţia de la probleme – colecţiile sale (ceasuri), muzica (cânta bine la lăută şi vioară), creaţia de versuri, corespondenţa cu oameni politici şi de cultură care o admirau mult, oferind oaspeţilor din micile ei colecţii private de *vin brulé*[31].

Era şi o curajoasă erboristă: ştia să pregătească amestecuri împotriva bolii franceze şi neobişnuite pomezi de frumuseţe, pe care le trimitea în dar prietenelor. Cu aceste

[31] Este o băutură de iarnă încă folosită de mantovani, preparată din vin roşu fierbinte, aromatizat cu cuişoare şi scorţişoară.

preocupări, nu îşi dădea seama că înlătură de lângă ea tot mai mult primele momente fericite ale căsătoriei când se plimba de mână cu soţul în parcurile pline de brumă, îmbrăcată în haine preţioase căptuşite cu piele, sau când ieşea cu bărcile mari care o duceau peste fluvii şi canale până la Garda pentru a gusta mujdeiul savuros al parohului din Toscalano care îl ţinea mereu la păstrare pentru domnii săi!

Perioada maturităţii, în care Italia era parcursă de o serie de evenimente care tulburau mereu scena politică, a fost dură pentru ea, dar a ştiut să conducă în mod onorabil.

Timpul văduviei şi l-a trăit cu demnitate, şi-a educat regeşte copiii (unul a devenit cardinal), a întreţinut oaspeţi de marcă şi a făcut din Mantova un mare centru cultural (a stat aici până şi Pomponazzi) continuând să ţească intrigi pentru a asigura protecţia teritoriului său şi al iubitului său frate Alfonso, soţul miticei Lucrezia, rivala sa în dragoste.

Între cele două era un război continuu: care se îmbrăca mai bine, cine colecţiona cele mai mari opere de artă, care avea cele mai luxoase petreceri! Şi Ferrara, în ceea ce priveşte carnavalurile, ştia să le organizeze; dar Mantova era superioară în arta gătitului.

Pentru a da un exemplu ar trebui să spunem ceva despre meniul pantagruelic pregătit pentru optsprezece invitaţi nobili cu ocazia vizitei lui Carol al V-lea, oferit de Isabella şi de fratele Alfonso d'Este (21 noiembrie 1532).

Acesta era făcut din şase feluri de mâncare intercalate de feluri intermediare în aşa fel încât să facă impresie. Se începea cu ruladă de carne, salate de capere, andive etc., urmau friptura de porumbei şi turturele, apoi claponul fiert şi mâncarea albă, păuni unşi cu unt, stridii, iezi fripţi umpluţi, tocană de rinichi de viţel pe felii de pâine, pere bergamote cu brânză bună, lapte cu miere, prăjitură cu frişcă (prăjitură nedospită), dulciuri însiropate şi bucăţi de nuga. Schimbarea albiturilor de in, a veselei luxoase, a micilor vase cu apă de trandafiri pentru mâini, era frecventă şi subliniată de multe intermezzi de muzică divină de câte ori erau aduse: mărturia acestui festin vine prin intermediul cărţii marelui bucătar Gonzaga Bartolomeo Stefani, care descrie fiecare detaliu.

Întorcându-ne la Isabella, trebuie să stabilim că a lăsat pe teritoriul mantovan o amprentă importantă a feminităţii sale, nu numai datorită operelor arhitectonice pe care le-a vrut, de un gust deosebit, cum ar fi vila de pe lacul Porto Mantovano, sau prin colecţiile de artă, dar mai ales în bucătărie. Gusturi antice s-au păstrat în ciorba sa preferată pe bază de piept de pui, aromată cu scorţişoară şi nucşoară, în ciorba de dovleac, în anghilele cu stafide, în tortul din piele de clapon, în faimoasa prăjitură numită *Gura doamnei* sau în tortul de căpşuni.

Şi bucătăria mantovană de astăzi este foarte mândră să se inspire din această tradiţie splendidă şi nu uită sugestiile marelui Stefani, care a consemnat fiecare lucru, în detaliu.

SALATA FAMILIEI GONZAGA

Este o delicioasă salată foarte cunoscută în timpul Isabellei, introdusă de Bartolomeo Stefani în reţetarul său şi revăzută pentru noi de către Doamna Bellentani în restaurantul „Ai Garibaldini" din Mantova. Poate fi servită ca felul doi sau ca aperitiv.

Ingrediente pentru 4 persoane: *3 căpăţâni de salată de tipuri diferite (cel mai bine ar fi să se găsească şi cicoare roşie), o mână de stafide, o mână de seminţe de pin, puţin oţet balsamic, sare, piper cât cuprinde, 200 ml de vin alb sec, 2 cuişoare, 1 morcov, 1 tulpină de ţelină, 1/2 ceapă albă, 4 bucăţi de piept de pui sau o cantitate egală de carne albă de clapon.*

Fierbeţi la foc mic în vinul alb carnea cu morcovul, ceapa şi frunzelę de ţelină. După ce s-au fiert bine carnea şi legumele, scurgeţi-le. Aşezaţi pe un vas salata tăiată lung. Tăiaţi ţelina foarte fin şi adăugaţi-o peste salată. Tăiaţi pieptul de pui în rondele şi puneţi-l peste salată.

Lăsaţi la macerat stafidele în vinul alb cu condimentele pentru cel puţin încă o jumătate de oră, uscaţi-o cu o cârpă şi presăraţi-o împreună cu seminţele de pin peste salată. Condimentaţi cu ulei, sare, piper şi oţet balsamic.

Se pot pregăti farfurii individuale, mai ales dacă salata serveşte ca aperitiv.

CIORBA SERENISIMEI DUCESE ISABELLA

Ingrediente pentru 4 persoane: *3 bucăţi de piept de pui fierte şi tocate, 3 ouă, un praf de scorţişoară, nucşoară rasă, două mâini de pâine rustică fără sare înmuiată înainte în supă şi apoi stoarse, unt, făină cât cuprinde.*

Faceţi din ingrediente o cocă moale, dar nu foarte moale; formaţi multe pulpe, treceţi-le prin ouă bătute, apoi în făină şi prăjiţi în untul fierbinte. Puneţi pentru câteva momente în supa caldă şi serviţi.

MUJDEIUL ISABELLEI

Vă dăm o reţetă veche de sos folosit deseori la curţile renascentiste, potrivit pentru orice fel de carne.

Ingrediente: *câţiva căţei de usturoi, miez de pâine cât cuprinde, supă, o mână de condimente dulci (anason, cuişoare, ghimbir, scorţişoară, lemn-dulce, vanilie, folosite după gust).*

Pisaţi într-un castron de supă câţiva căţei de usturoi rumeniţi, adăugaţi alţii cruzi (1/3) împreună cu un miez de pâine şi condimente dulci.

Amestecaţi bine totul şi adăugaţi o supa astfel încât compoziţia să rămână destul de lichidă. Fierbeţi pe foc mic şi amestecaţi din nou până când are consistenţa potrivită unui sos. Serviţi cald.

Este cunoscut şi un mujdei alb cu adaos de migdale şi supă de peşte (sau de carne), şi unul de culoare vânătă care se obţine înlocuind supa cu un piure de struguri negri sau cireşe roşii foarte coapte.

LUCREŢIA BORGIA

(Subiaco 1480 – Beriguardo 1519)

Un surâs radios, două cozi blonde, o batistuţă brodată cu perle, o poţiune otrăvită

„Le bonne duchesse qui était une perle de ce monde, leur fit singulier récuil, et tous les jours leur faisait banquets et festins à la mode d'Italie".[32]

Elogiu închinat Lucreţiei de către fidelul servitor, marele războinic Baiardo

Înger sau demon? Intrigantă otrăvitoare sau gazdă excelentă? Sursele istorice sunt deseori contradictorii în privinţa faimoasei Lucreţia care a oferit, prin comportamentul său ambiguu şi licenţios, multe subiecte de discuţie.

Fără îndoială nu era uşor să te descurci în luxoasa şi misterioasa curte papală a secolului al XVI-lea în care a crescut micuţa, foarte iubită de Papa Alexandru al VI-lea şi de către fraţi, printre recepţii luxoase, intrigi şi otrăvuri.

Lucreţia, tânără, cultă şi frumoasă, ştia greaca, spaniola (limba paternă), italiana, franceza, puţină latină; ca şi cum acestea nu ajungeau, ştia să scrie versuri şi să se descurce cu inteligenţă la ospăţurile casei, în care tăvi pantagruelice de carne friptă erau însoţite de ornamente de fructe exotice şi de vinuri preţioase spaniole, în timp ce fripturile de fazan dădeau savoare cinelor păresimilor[33].

---

[32] Buna ducesă, care era o perlă a acestei lumi, le-a făcut francezilor o primire unică şi în fiecare zi organiza pentru ei banchete şi petreceri în stil italian.

[33] Păresimi = (Înv. şi pop.; în religia creştină) Postul mare; postul Paştilor.

Tot mai frumoasă, Lucreţia asista în linişte la obscurele intrigi paterne, la acţiunile crude şi temerare ale fratelui Valentin, chiar şi când acesta şi-a murdărit mâinile cu sângele celui de al doilea soţ al ei – Alfonso d'Aragona, tânăr generos de neam regal, foarte iubit – dar şi cu sângele propriului său frate.

În urma unei experienţe ca tânără soţie, din dorinţa rudelor, Lucreţia a fost pentru o perioadă scurtă, dar fericită, la curtea de la Napoli. Primită cu bunăvoinţă, a făcut paradă de fabulosul său trusou: haine de aur şi de argint, perle de valoare inestimabilă, bijuterii de vis. Trăia cu bucurie, neştiind că este doar marfă acordată de tată în schimbul alianţelor efemere.

Dispariţia tragică a tânărului său soţ a dus-o în braţele unui alt Alfonso, fiul lui Ercole d'Este, faimosul duce de Ferrara. În oraşul roşu şi neguros, ducesa a început o viaţă agitată şi demnă de rangul său.

Atunci când, lăsând aerul călduţ al Romei, în frigul şi ninsoarea unei zile de februarie 1502, cu o zestre preţioasă, l-a întâlnit pe masivul şi oarecum asprul soţ pentru prima dată (până atunci îl văzuse doar într-un portret mic), s-a întristat puţin, dar ospitalitatea poporului şi luxoasa nuntă, care picaseră nu întâmplător în timpul Carnavalului, i-au readus destul de repede zâmbetul.

Baluri mascate, ospeţe memorabile, cine până la ziuă, spectacole de teatru, exhibiţii comice de pitici şi bufoni, oaspeţi constanţi la curte, toate acestea au durat două săptămâni întregi, iar oaspeţii, adunaţi în număr mare din toată Europa, s-au distrat atât de mult încât nu mai doreau să plece, enervându-l la culme pe bătrânul Ercole care cheltuise o avere.

Asprul Alfonso s-a gândit repede la un moştenitor şi soţia sa cea veselă, cultă şi mondenă, dar puţin cam bolnăvicioasă, avea să uşureze mai târziu durerile naşterii cu oţetul balsamic de Modena, ale cărui virtuţi se cunoşteau deja; din păcate, mama a riscat să moară, iar copilul a trăit mult.

La curte au continuat celebrele dansuri la Palatul Schifanoia, nobilii conversau cu rafinaţii poeţi ai casei, banche-

tele tot mai uimitoare erau organizate personal de ducesă, oaspeţi fiind mai ales spanioli, cum subliniau bârfitorii.

Lucreţia, printre opt sarcini, câteva penitenţe, câteva infracţiuni obscure (de fapt, nu o împiedicau bârfele celorlalţi, ba chiar o ajutau în intrigile ei) şi unele idile – deşi soţul ei o controla vigilent, motiv pentru care a construit un pasaj secret pentru a o urmări la orice pas, reuşea să menţină o viaţă numai a sa.

A fost iubită nebuneşte de poetul Bembo care i-a dedicat scrisori şi versuri pline de pasiune, dar idila cea mai nepotrivită şi de neacceptat pe care a avut-o a fost cea cu cumnatul Francesco Gonzaga. Se poate chiar spune că viaţa Lucreţiei a fost marcată de Carnavaluri, deoarece scânteia a izbucnit în timpul marelui bal al carnavalului 1507, când, între un fel de mâncare şi un „întăritor"[34], îmbrăcată în argintiu, Lucreţia a dansat cu bravul cumnat, îmbrăcat în alb, enervând-o foarte mult pe soţia acestuia, Isabella, sora lui Alfonso.

La acest bal, ne spun surse sigure, s-a servit un meniu care ar fi putut întrece orice imaginaţie prin bogăţie, abundenţă, extravaganţă şi şi-au făcut apariţia „cuplurile ferrareze"; delicioasa pâine împletită din patru cornuri, crocantă şi gustoasă, caracteristică şi astăzi teritoriului, a fost inventată în acest scop de celebrii bucătari ducali, printre care avea întâietate faimosul şi invidiatul Messisburgo.

Nu mai puţin valoroase erau meniurile de post, mai ales cele din postul Paştelui; după Psalmi şi penitenţe, printre feţe de mese albe brodate şi vase de argint masiv, pline cu apă de trandafiri, se serveau specialităţile casei: aperitiv din lăptucă, capere şi sparanghel; lapte de sturion, peşte care umplea apele fluviului Pad în acele timpuri, considerat a fi foarte special, o delicatesă; caviar de sturion şi raci mari de apă dulce, apoi se aduceau creme, plăcinte din foi, biscuiţi şi marţipan; se relua masa cu fiertură de ştiucă, de sturion,

[34] Aducerea unui fel de mâncare uşor, în aşteptarea celor principale.

cu broaşte şi anghile în sos verde; un al treilea rând era constituit din friptură mixtă de peşte, păstrăv garnisit cu măsline şi portocale, totul urmat de pateuri lombardeze şi grătar pe bază de peşte persan şi sturion. Omlete, ouă umplute, *frappé* şi minciunele de orez erau un intermezzo în atâta abundenţă.

Prânzul se încheia apoi cu invenţiile mereu surprinzătoare ale maestrului bucătar Vincenţiu, căruia ducesa îi recomanda: marmeladă şi gelatină de fructe, conserve, fructe zaharisite, *pignoccate*, dulciuri şi nuci pralinate, care stârneau mirare şi admiraţie la curţile europene.

Astfel, arta de a mânca în stil italian ajungea încet-încet, pe diverse căi, la nobilele mese, după o logică total diferită de moda fast-food; cât despre acesta din urmă, dacă ar fi existat atunci, ar fi cutremurat capetele încoronate ale acelei perioade glorioase!

Printre poeţi, batjocoriţi de pitici şi de bufoni, dansuri exotice precum cele ale profesoarei ducale Dimitra, anii treceau şi Lucreţia zâmbea din ce în ce mai puţin, pradă unor amintiri îndepărtate şi remuşcărilor. Făcea exces de penitenţe, apoi se arunca pe corabia de gală până la castelul Beriguardo, faimos pentru grădinile şi pentru animalele exotice, umplut de amintirea lui Francesco. Aici s-a stins din viaţă, după ce şi-a pierdut toate rudele, luând cu sine secretul legat de identitatea lui Geronimo Borgia, băiatul găzduit la Ferrara şi admirat pentru inteligenţa sa, fiul lui Valentin, a cărui mamă este necunoscută.

TURTĂ DE ANGHILE ÎN MANIERĂ ESTENSE

Ingrediente pentru 6 persoane: *1 kg de anghile de grosime medie, 100 g de miez de nucă, un buchet de plante aromatice (dafin, cimbru şi pătrunjel), 300 g de migdale, 1 pachet aluat fraged, ierburi aromate cât cuprinde, un praf de şofran, curmale.*

Curăţaţi anghilele tăindu-le capul şi scoţând intestinele. Fierbeţi anghilele în apă clocotită cu buchetul de plante aromatice, după ce aţi sărat şi piperat după gust. Lăsaţi-le să se răcească şi luaţi carnea de pe oase. Luaţi nucile, spălaţi-le în apă fiartă şi pisaţi-le într-un castron; curăţaţi migdalele de coajă şi pisaţi-le până scoateţi din ele laptele. Puneţi pe foc mic, într-o crăticioară care nu se lipeşte, şi întoarceţi cu lingura de lemn până obţineţi un lapte prins (lapte coagulat).

Amestecaţi foarte bine toate ingredientele, căptuşiţi cu aluat o tigaie deja călduţă, cu un diametru de circa 20 cm, puneţi umplutura, presăraţi deasupra ierburile tocate, rozmarinul, pătrunjelul etc., apoi şofranul şi curmalele fărâmiţate. Coaceţi la 180° şi serviţi cald.

Este o turtă foarte gustosă, folosită la curţile Ferrara, Urbino şi Mantova.

Bucătarul Giacinto Rossetti di Argenta a reelaborat această reţetă renascentistă, prezentând-o ca pe o cremă cu aguridă (sirop cu struguri acri). Iată caracteristicile acesteia: este vorba de o cremă normală, cu gust de aguridă şi smântână, cu adaos de ierburi aromatice cum ar fi cimbrul. Dacă iese prea acru, se poate îndulci cu puţin zahăr.

MACAROANE CROSSI GONZALI DI NIZZOLE

Este un fel de mâncare tipic curţii din Ferrara renascentistă amintit şi de faimosul Messisburgo.

Noi vă oferim versiunea revizuită de bucătarul Cineri din Bologna.

Ingrediente pentru 4 persoane
Pentru cocă: *300 g de făină, 100 g de miez de pâine, lapte, sare.*
Pentru sos: *1 ceapă, 100 g de nuci, 2 linguri de ulei de măsline, 100 g de lucernă albastră tocată, 2 pahare de supă de carne, sare.*

Rumeniţi într-o cratiţă, la foc mic, ceapa în ulei, după ce aţi tocat-o; adăugaţi apoi şi lucernă. Udaţi cu supa caldă, după ce aţi amestecat totul cu lingura de lemn, şi lăsaţi să fiarbă pentru circa 30 de minute. Vărsaţi făina pe masa de lucru, în formă de fântână, adăugaţi miezul de pâine dospit în lapte şi stors bine şi un vârf de sare. Întindeţi cu vergeaua foi groase de câţiva milimetri. Tăiaţi din nou dreptunghiuri de aproape 4x2 cm. Înfăşuraţi fiecare dreptunghi în jurul unui bastonaş de dafin, învârtiţi-l pe un tocător şi scoateţi bastonaşul de dafin. Fierbeţi macaroanele în multă apă clocotită sărată, scurgeţi bine şi aruncaţi în tigaia cu sos. Serviţi imediat.

MINCIUNELE DE MERE PENTRU SĂRBĂTORILE DE PAŞTI ALE LUCREŢIEI

Ingrediente pentru 6 persoane: *4 mere mari, 100 g de struguri, o cocă destul de densă aromată cu şofran.*

Luaţi merele, curăţaţi-le de coajă şi scoateţi-le cotorul, tăiaţi orizontal în felii foarte subţiri. Faceţi coca amestecând puţină apă cu făină şi adăugaţi şofranul şi strugurii albi foarte bine curăţaţi şi uscaţi. Treceţi feliile de măr prin cocă şi prăjiţi în ulei încins într-o cratiţă cu marginile mai înalte. Serviţi minciunelele calde şi presăraţi peste ele zahăr pudră.

LUCULLO
(117-57 î.Hr.)

Un rafinat gurmand

„ ... singurul motiv care i-a făcut pe romani să intre în război cu celelalte naţiuni, popoare, regi, şi mai ales în trecut: dorinţa insaţiabilă de stăpânire şi de bogăţie."

Salustiu în „Istorii", 4.69 „Scrisoarea lui Mitridate"

În limba italiană adjectivul „lucullian" este sinonim cu preţios, abundent, folosit în legătură cu bucătăria; derivă de la numele antic al unui patrician roman, faimos pentru bogăţia sa, Lucullo (sau Lucullus), care a trăit între secolele al II-lea şi I î.Hr., în momentul în care expansionismul Romei a fost însoţit de decăderea instituţiilor republicane, de obiceiul banchetelor electorale cu rafinate şi scumpe crustacee (oferite de cei care îşi permiteau), de luxul desfrânat al caselor patriciene. Acest mediu, deosebit de fascinant pentru cine îl studiază, denotă o profundă transformare suferită de primitiva societate agricolă pastorală din cauza a două motive fundamentale: deschiderea frontului comercial cu Orientul – din care se importau în cantitate mare grâne, condimente, specii de peşte necunoscute şi rare, a căror creştere a fost transferată la Roma – şi cantitatea mare de bogăţii acumulată de conducătorii patricieni prin prăzile de război.

Astfel, societatea, aşa cum o vedea Cenzorul Catone cu mult timp în urmă, părea că nu mai avea nici o raţiune de existenţă şi ceda locul alteia noi. Sărăcia Suburrei, unde localurile publice ofereau consumatorului ciulama dar şi gustoasele paste cu cicoare, intra în contrast cu vilele patriciene de la poalele lui Gianicolo, înconjurate de splendide grădini de legume în care se organizau cine de vis.

În această zonă bogată îşi avea reşedinţa, după cele povestite de Titus Livius în *Istoria* sa, şi Lucius Licinus Lucullo, curajos conducător de oşti, orator şi autor de eseuri filozofice. Clădirea era splendidă, cu multe curţi umbroase şi răcoroase, dar mai ales faimoasă pentru grădinile sale magnifice în care înfloreau cireşi – o adevărată raritate, dacă luăm în considerare faptul că au fost aduşi chiar de stăpân dintr-una din campaniile sale în Orient.

Seara, pe tricliniile[35] sale, se întâlnea lumea bună a Romei şi printre mozaicurile de pe pardoseală, frescele pereţilor, jocurile de apă, pernele de purpură şi de aur, se serveau, cu mare distincţie, tot felul de mâncăruri rare şi rafinate, însoţite de vinuri preţioase cum ar fi Cecubo sau Falerno; astfel îşi petrecea seara, vorbind despre diverse lucruri, lăudându-l pe stăpânul casei pentru eleganţa sa şi ţesând jocuri de putere.

Tocmai în semn de putere, oaspeţii iluştri aveau posibilitatea de a aduce cu ei aşa-zisele „umbrae" (umbre), persoane fidele, dar fără mare importanţă, care stăteau, în număr de până la trei, în spatele celor aflaţi pe tricliniu, mulţumindu-se cu resturile: aşa numitele „rufe" ale timpului, prezente şi astăzi în capitală (după obiceiul antic?) la orice recepţie care se respectă, mereu bine primiţi de stăpânul casei.

În acele vremuri, a-l vizita pe generalul Lucullo era un semn de prestigiu; şi personajul în chestiune, foarte bun şi înţelept, dar în acelaşi timp iubitor de bogăţii, se dedica organizării bucătăriei şi războiului. L-a învins într-adevăr definitiv pe bogatul rege oriental Mitridate (69 î.Hr.) care, la rândul său, a învăţat repede obiceiurile romane.

Într-adevăr, închiriind cu câţiva ani înainte o splendidă vilă în Gianicolo, a trăit îndelung ţesând abile alianţe cu senatul.

Şi, între o tentativă de corupţie şi alta, a învăţat latina delectându-se cu enorme mâncăruri de anghile pescuite în

---

[35] Tricliniu (la romani) = Încăpere a casei în care se mânca (şi care cuprindea trei paturi aşezate pe trei laturi ale mesei).

fluviul Tevere, aflat mai jos, sau melci, consideraţi de romani o adevărată delicatesă.

În urma victoriei nu tocmai uşoare care i-a adus recunoştinţă, faimă şi o frumoasă agoniseală, care i-a sporit averea, Lucullo a trăit în vila din Roma şi în cea din Baia, lângă Napoli, crescând, nu numai din plăcere, peşti de mare preţ cum ar fi langusta, ţiparul şi racii de mare, giganţi.

De pe masa sa nu lipseau aperitivele formate din salată de lăptucă, rucolă[36] şi nalbă. Lintea, atât de lăudată de Catone, era deja un complement al mâncărurilor foarte elaborat gătite sub controlul direct al stăpânului, de către bucătarii plătiţi aproape în aur. Aperitivele uşoare, udate cu sucul afrodiziac de mătrăgună, o rădăcină foarte apreciată, erau urmate de iezii tineri fripţi şi umpluţi, păsări dulci cum ar fi pitulicea, amestecuri pe bază de organe interne de pui şi trufe, aduse în fiecare zi din Norcia, peşti foarte proaspeţi de tot soiul, serviţi în farfurii splendide de ceramică din Campania, în culori blânde, pe care săpăturile ni le-au restituit intacte, în toată splendoarea lor.

Lucullo se mândrea că are din abundenţă peşte mereu proaspăt, mai ales că, în faţa vilei sale de la Baia, a dat la o parte, cu mare risipă de bani şi de energie (a servitorilor, însă!), o stâncă enormă care împiedica afluxul izvoarelor care aveau atât de mult peşte încât puteau fi produse sume enorme, dar şi sub formă de daruri extraordinare.

În marele bazin se creşteau ţipari de la care se consumau şi lapţii ca aperitiv, barbuni giganţi, ale căror mustăţi enorme se găteau în salată şi stridii, arici, moluşte, din care se extrăgea faimosul colorant purpuriu atât de apreciat de romani.

Totuşi, nu a fost uitată vechea civilizaţie ţărănească; de fapt, masa lui Lucullo era bogată în brânzeturi proaspete şi uscate de orice fel, dintre care se pare că erau căutate în

---

[36]Rucolă, *rucole*, s.f. = Plantă erbacee din familia cruciferelor, spontană, astăzi cultivată şi utilizată în salate; are frunze alungite, crestate, uşor amărui şi picante; it. *rucola, ruchetta*; engl. *rocket, aragula* (Eruca sativa); sin. *ruchetă, aragulă* (n.t.)

mod deosebit brânza de burduf de oaie din Velabro şi brânza moale. Vinul, foarte iubit, curgea în valuri şi este interesant de ştiut că erau cunoscute deja 192 de feluri în epocă.

Dar a deţine crescătorii de peşte era cel mai în vogă. Poetul Lucilius ne povesteşte (sec. I î.Hr.) în *Satirele* sale mai multe anecdote amuzante, unele dintre ele chiar meritã să fie amintite aici: că un anume Gallonius a cheltuit o micã avere pentru a creşte sturioni; că personajele de vază ca Sergiu Orata şi Licinius Murena şi-au luat numele de la peştii pe care îi creşteau; că oratorul Hortensiu, prietenul lui Lucullo, îşi hrănea ţiparii cu peşti preţioşi pentru a-i face mai gustoşi; că triumvirul Crassus prefera să îi hrănească cu smochine şi brânză; că Antonia, soţia lui Drusus, se juca cu ei după ce i-a dresat şi îi orna cu bijuterii preţioase. Trebuie spus că orice civilizaţie îşi are propria sa nebunie! Astfel, între războaie, reuniuni şi cine fastuoase, se scurgea viaţa în antica Romă după ritualuri şi ritmuri care nu prea s-au schimbat nici astăzi. Trebuie să spunem totuşi că perioada bogăţiei lui Lucullo dezvăluie clar slăbirea unei instituţii care începea să lase locul strălucirii Imperiului, în care vor vedea lumina, printre altele, noi invenţii culinare: pe lângă *fois gras*, va apărea prima mare carte de bucate din istorie: *De re coquinaria* de Marcus Gavius Apicius.

CONSOMMÉ LUCULLO

Ingrediente pentru 4 persoane: *aproximativ 1 l de supă din aripi de pui (4 buc.), afumătură de prepeliţă obţinută din pulpele şi cutia toracică a 4 prepeliţe, aripile şi piepturile fripte ale prepeliţelor, pentru garnitură: quenelle (perniţe de cocă umplute cu 300 g carne de pui, smântână şi 1 trufă fiertă în şampanie, tăiată julien).*

Serviţi în cana de *consommé* încălzită bine înainte, alături de *quenelle* (fiţi atenţi să nu fierbeţi prea tare ingredientele). În acelaşi timp se servesc piepturile şi aripile pre-

peliţelor care iau gustul trufei cu şampanie ale cărei membrane vor fi aşezate în jurul cărnii.

Totul poate fi însoţit de mici *pâté à la purée* de *fois gras.*

PUICĂ À LA LUCULLO

Ingrediente pentru 4 persoane: *o puică de circa 1 kg curăţată şi ştearsă, 250 g de cremă Mousseline sau Chantilly, 150 g de trufe crude rase, puţin ulei şi unt, circa 100 g de trufe fierte în şampanie, 2 legături de creste de cocoş creţe (fierte odată cu puica) pentru garnitură, puţin sos demi-glace de trufe, 1/2 de pahar de şampanie.*

Luaţi o oală mai înaltă, încălziţi uleiul şi untul, puneţi în el puica umplută cu sosul Mousseline şi cusută la cele două capete, flambaţi cu puţină şampanie, săraţi, piperaţi şi încorporaţi până când va fi fiartă, cu atenţie să nu se lipească.

Serviţi-o întreagă şi caldă, ornată cu două legături de creastă de cocoş la capete. De-o parte se va pune sosul demi-glace dens de trufă, cu adaos de sos de la coacere fiert şi pasat.

OUĂ TARI À LA LUCULLO

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 ouă, 1/2 de kg de ficat de gâscă, o trufă rasă, ou şi pesmet cât încape.*

Fierbeţi ouăle pentru cel puţin 5 minute. Răciţi-le, curăţaţi-le şi tăiaţi-le în două. Scoateţi cu grijă gălbenuşul, puneţi-l într-o cratiţă împreună cu ficatul de gâscă prăjit în puţin unt şi făcut pateu. Amestecaţi bine până obţineţi o compoziţie omogenă, daţi gust cu trufa şi amestecaţi din nou totul. Umpleţi (nu mult) cu pasta golul jumătăţilor de ou, refaceţi-le cu ajutorul unei scobitori, treceţi-le prin oul bătut şi prin pesmet şi prăjiţi repede. Serviţi-le foarte calde pe un platou şi însoţiţi cu sos Madera: va fi un aperitiv sau un fel de mâncare intermediar foarte gustos.

LUDOVIC AL XIV-LEA

(Saint-Germain en Laye 1638-Versailles 1715)

Ciocolată la micul dejun pentru Regele Soare

„Datoria era pentru el mai presus decât orice alt lucru: dar era o datorie măreaţă care ţintea scopuri înalte şi minunate: splendoarea Franţei şi renumele Suveranului său, două lucruri care pentru el deveneau unul singur".

H. A. L. Fisher în „Istoria Europei"

Razele Regelui Soare, Ludovic al XIV-lea, regele Franţei, care au luminat mare parte a istoriei Europei între secolele XVII şi XVIII, au făcut să strălucească şi artele ţării sale şi, printre acestea, şi arta culinară. Aceasta a atins în epocă înălţimi de inventivitate, studiu, gust şi extravaganţă care nu au mai fost depăşite vreodată.

Plecăm deci de la ciocolată, pentru că printre atâtea merite pe care le-a avut acest suveran în domeniul enogastronomiei şi alimentaţiei, acesta ne intrigă în mod deosebit. Într-adevăr, în aburii parfumaţi ai ceşcuţei Regelui Soare se află ceva din viaţa sa privată elegantă, împletit cu istoria acestei băuturi divine care s-a răspândit triumfând în Franţa şi în toată Europa acelor ani. Chiar dacă se ştia deja, Infanta Spaniei Maria Tereza, soţia sa, a fost cea care a lansat moda acestui preţios fruct al coloniilor de dincolo de Ocean, luând-o cu ea tocmai din Madrid pe credincioasa Molina, camerista specializată în prepararea în fiecare zi a ceştii sale de ciocolată.

La Curte se spunea că Regele şi ciocolata erau singurele două pasiuni ale Reginei. Dar poate una o compensa pe cealaltă; într-adevăr, Maria Tereza îneca în băutura caldă şi foarte dulce disconfortul provocat de numeroasele escapade ale soţului exuberant.

Desigur, Ludovic al XIV-lea a aprobat imediat această noutate despre a cărei putere afrodiziacă, legată de miturile aztecilor, se povestea de ceva timp şi se pare că aprecia acea băutură aromatizată şi catifelată pe care, în intimitatea alcovului, i-o pregătea Madame de Montespan, una din cele mai exigente şi fascinante amante ale sale.

Biserica a trebuit să îşi spună cuvântul cu privire la această modă nouă care nu lăsa neatinse nici feţele bisericeşti, întrerupte încontinuu de clinchetul prelungit al ceştilor preţioase de porţelan pline de ciocolată, la care domniţele nu renunţau nici măcar în timpul Misei. De aceea s-a ajuns la concluzia că o ceaşcă bună din acest nectar din Montezuma nu întrerupea postul, în timp ce medicii au confirmat că era un foarte bun remediu pentru febră, pentru bolile renale, pentru durerea de stomac, pentru ameţeală şi era indispensabilă pentru cine a băut prea mult din fântâna plăcerii! Deci, din Lumea Nouă a ajuns un adevărat panaceu care trebuia primit „cu gura larg deschisă" în paradisul deliciilor umanităţii. Ludovic al XIV-lea nu a fost doar un mare admirator şi un consumator lacom al acestui bun al lui Dumnezeu, ci a fost şi primul din Europa care a stabilit regulile, ca într-un adevărat decret, de import şi comercializare *en gros* şi *en detail*: trebuie deci să îl considerăm un adevărat *binefăcător al tuturor pofticioşilor* (care sunt atât de mulţi!).

Dar lăcomia lui Ludovic al XIV-lea era un „rău" moştenit; mama sa, Ana de Austria, care a condus Franţa pe vremea când el era copil, iubea să se umple de dulciuri şi lichioruri de orice fel, lăsându-l pe vicleanul şi maliţiosul cardinal Mazarin cu grijile Ţării.

Ludovic al XIV-lea s-a născut după mai bine de 23 de ani de încercări exasperante, când deja săraca Ana se vedea trimisă la mănăstire şi Ludovic al XIII-lea, slăbit de atâtea boli, părea a fi ajuns la sfârşitul vieţii. De aceea a fost primit ca o binecuvântare a lui Dumnezeu, numit chiar „Adeodato", şi o mănăstire foarte mare a fost construită imediat pentru a mulţumi Domnului. Copilaşul s-a născut robust, puternic, înfometat şi gata să muşte cu cei doi dinţişori sânul mamei, dar şi din puterea care îl aştepta, dând imediat de înţeles că:

„L'êtat c'est moi". Deci voracitatea şi setea de putere au fost trăsăturile în virtutea cărora a stăpânit atât de bine „marea, nobila, desfătătoarea meserie a regalităţii" şi care l-au făcut să iubească mâncărurile delicioase şi puterea aproape cu aceeaşi intensitate, deseori una devenind oglinda celeilalte.

Raportul său cu mâncarea a fost mereu marcat de o extraordinară ostentaţie a măreţiei. Şi în prima noapte a nunţii sale, într-o romantică cină în doi, sub ochii încremeniţi ai Infantei, proaspăt căsătorită, a devorat mai bine de 400 de stridii care au avut efectele afrodiziace pe care vi le puteţi imagina.

Ospeţele sale, transformate în evenimente spectaculare, au devenit ceremonii de imagine, cum ar fi „Grand Souper" de la prânz pe care Regele o consuma în public, în care dezlănţuia incredibilele sale capacităţi de a înghiţi mâncarea, un fel de reminiscenţă barbară a ideii de putere – gest primitiv de putere. Totul se realiza după un foarte riguros ceremonial studiat de experţi în ale bucătăriei, de cei care tranşau carnea şi de un întreg roi de nobili sau mai puţin nobili care şi-au clădit carierele în jurul acestui ceremonial de a cărui perfectă funcţionare şi-au legat destinele. (Este de ajuns să îl amintim pe bucătarul şef Vatel care s-a sinucis, aruncându-se în sabie, pentru că la un ospăţ al regelui, la Chantilly, a lipsit carnea pentru două mese).

Dar nu a fost numai cantitatea, ci şi calitatea mâncării, grija prezentării, atmosfera, eleganţa mobilelor şi aranjamentelor, scenografia şi căutarea constantă a noutăţii, care au caracterizat parcursul gastronomic al vieţii acestui suveran. Aşa-zisele „Sărbători ale dragostei" care se ţineau în grădinile de la Versailles, au demonstrat lumii întregi nu numai puterea sa economică şi politică, dar şi rafinamentul său, cu etalarea invenţiilor celor mai preţioase, cum ar fi primele servicii de farfurii de porţelan şi fructele şi legumele exotice coapte înainte de vreme, rezultatul constantelor cercetări şi al lungilor experimente ale agronomilor din serele regale.

La aceste petreceri felurile de mâncare erau numeroase, s-a ajuns până la 280, de la orice fel de carne aromată cu cele mai rari esenţe de mosc, vanilie, trandafiri, cu peşte de mare, lac

sau fluviu, până la triumful dulciurilor şi al celor mai rafinate şi multicolore prăjituri; totul se prezenta lumii în manieră impecabilă şi în scenografii extrase din lumea mitologiei şi a poveştilor, cu Regele şi Regina care îşi făceau apariţia învăluiţi în lumină şi splendoare şi printre aplauzele omagiatoare ale nobililor. Şi oaspeţii străini erau stupefiaţi de atâta minunăţie, în faţa meniului de excepţie, dar şi a uimitoarei puneri în scenă, totul configurând imaginea clară a unei puteri imense.

Dar în momentul toastului iese la lumină ultimul merit al pofticiosului Rege Soare, pentru că tocmai în timpul domniei sale un călugăr benedictin a inventat şampania, vinul de sărbătoare, mai degrabă un vin care este sărbătoarea, bucuria întregii lumi de atunci până azi. Dom Pérignon era un monah născut în acelaşi an cu Ludovic al XIV-lea, care probabil nu era foarte aplecat asupra studiului şi meditaţiei dacă Superiorul Abaţiei de Hautervillers, în frumoasa şi fertila regiune Champagne, l-a delegat să se ocupe de vii şi de cantină. Dotat desigur cu un palat foarte fin, s-a dedicat de bunăvoie culesului viei, producerii vinului, îmbutelierii, în sfârşit tuturor acelor operaţiuni vesele pe care le cere fructul lui Noe. Observând că vinul strugurilor *pinot*, al căror must separat de drojdie, printr-o a doua fermentaţie, genera o efervescenţă şi un buchet plăcut, a început să studieze fenomenul şi, cu suflul unui bun enolog şi cu multe rugăciuni sârguincioase, la momentul potrivit, a îndeplinit acel miracol gustos şi efervescent care, cu numele regiunii sale, a ieşit din cantinele umbroase ale mănăstirii pe drumurile lumii. Imediat a fost adoptat de Curte şi la Versailles, medicul l-a recomandat Regelui şi tuturor curtezanilor ca vin ideal pentru sănătate şi pentru a închina la o petrecere care părea să nu se mai sfârşească.

MIEL À LA REGELE SOARE

Ingrediente pentru 4 persoane: *1,5 kg de pulpă de miel, 150 g de slănină felii, 2 cepe, usturoi, 1 crenguţă de rozmarin, 1 crenguţă de salvie, 1pahar de ulei de măsline foarte fin, 1 ceaşcă de roşii pasate, sare, piper, un vârf de curry sau de boia dulce, 50 g de seminţe de pin, 50 g de stafide.*

Tăiaţi cuburi carnea de miel şi puneţi-o într-o cratiţă cu marginile înalte. Acoperiţi carnea cu feliile de slănină. Presăraţi deasupra o tocătură de ceapă, câţiva căţei de usturoi, frunze de salvie şi de rozmarin. Stropiţi cu uleiul de măsline şi lăsaţi în această infuzie pentru 12 ore. După ce a trecut această perioadă, adăugaţi roşia pasată, săraţi, piperaţi, amestecaţi şi puneţi pe foc la flacără mică.

După 1 oră presăraţi peste tot din abundenţă curry sau boia. Fierbeţi pentru încă 1 oră, amestecând deseori, tot la foc moderat. Prăjiţi carnea fără a o rumeni prea mult. Puneţi în apă caldă stafidele şi seminţele de pin, scurgeţi-le bine şi adăugaţi-le peste miel, serviţi cald.

SUFLEU DE LANGUSTINE À LA REGELE SOARE

Ingrediente pentru 4 persoane: *1 kg de langustine, 70 g de unt, 2 linguri de făină, 1/2 l de lapte, sare şi piper, 50 g de Emmenthal, 1 lingură de ketchup, 4 ouă.*

Spălaţi langustinele, fierbeţi-le pentru 5 minute, lăsaţi-le să se înmoaie şi ştergeţi-i. Separaţi cozile de capete şi tăiaţi-le în bucăţi. Extrageţi carnea care se găseşte în cleşti şi capete, pisaţi în piuă şi treceţi prin sită. Pregătiţi un sos beşamel cu laptele, untul şi făina. Fiţi atenţi să nu se formeze cocoloaşe. Încorporaţi Emmenthal-ul ras şi sosul de ketchup. Adăugaţi peste compoziţie gălbenuşurile de ou împreună cu carnea langustinelor şi cu cozile tăiate felii.

Amestecaţi încet, până când obţineţi o compoziţie omogenă şi la sfârşit încorporaţi albuşurile de ou bătute spumă,

amestecând din nou cu foarte mare delicateţe. Ungeţi bine cu unt o formă cu pereţii înalţi pentru sufleu şi vărsaţi compoziţia în ea, nivelând suprafaţa cu spatele unei linguri.

Introduceţi la cuptor la 200° timp de 40 de minute, fără a deschide uşiţa.

Serviţi imediat ce scoateţi din cuptor.

BISQUE[37] DE PORUMBEI

(reţetă de Pierre la Varenne, bucătarul Regelui Soare)

„Luaţi porumbeii şi, după ce i-aţi curăţat şi umplut, opăriţi-i, presăraţi peste ei ierburi fine şi puneţi în oală cea mai bună supă pe care aţi preparat-o, cu atenţie să nu se afume, apoi uscaţi pâinea şi adăugaţi-o în supa unde au fost fierţi porumbeii şi puneţi-o pe un platou, ornaţi aşezând peste ea porumbeii, crestele de cocoş, măruntaiele, ciupercile, sosul de berbec, fistic şi serviţi bisque-ul cu garnitură de lămâi".

Din „ Bucătăria franceză" (1651)

Caleaşca regală a lui Ludovic al XIV-lea.

[37] Fel de mâncare de origine spaniolă în mare vogă în epoca lui Ludovic al XIV-lea, rege care dorea să uimească prin abundenţa elementelor şi prin originalitatea alăturării de gusturi şi de garnituri.

MARGARETA DE SAVOIA

(Torino 1851-Bordighera 1926)

O pizza tricoloră pentru Regina Italiei

„Ziua de ieri a fost cel mai mare triumf al măştilor, al bomboanelor, al florilor şi al dragostei... toate drapelurile multicolore de la balcon fluturau în vânt şi marea de oameni se mişca atât de frumos, asemenea unei furtuni... strălucea în capătul străzii obeliscul trandafiriu. În loja joasă a palatului Fiano, asistau la trecerea carelor Maiestăţile Lor: Regele şi Regina, însoţiţi de Prinţul Moştenitor. Regina era toată surâzătoare, roşie la faţă sub ploaia continuă de flori".

G. D'Annunzio în „Adevărata primăvară: Sărbători de carnaval"
„La Tribuna", 14 februarie 1885

Oraşul Napoli a fost ales ca sediu al încoronării noului Rege şi a noii Regine ai Italiei: era ziua de 17 noiembrie 1878 şi populaţia se pregătise să-i primească pe iluştrii oaspeţi cu mare fast. Umberto şi Margareta de Savoia deveneau astfel regii unei ţări care luase naştere de curând, care avea încă mari probleme economico-sociale, dificil de rezolvat; în ciuda acestor lucruri, au apărut radianţi. S-au întors cu bucurie de mai multe ori în oraşul napolitan şi au fost primiţi mereu cu căldură.

Într-o vizită din anul 1889, un plăcintar cu numele de Raffaele Esposito, creativ cum numai napoletanii ştiu să fie, a fost cel care i-a oferit frumoasei şi tinerei regine, mai delicată în gusturi, un nou fel de pizza simplă şi gustoasă, care îi poartă numele Margherita, o pizza albă, roşie şi verde ca tricolorul, pe bază de mozzarella, roşie şi busuioc, produse simple şi originale de pe acel tărâm.

Felul de mâncare a fost şi încă mai este foarte norocos astfel încât a traversat oceanele şi face parte din meniul

oricărei familii. Mai puţin norocoşi au fost regii noştri (poate din cauza zilei de 17?).

Margareta, fiica lui Ferdinand de Savoia, a început să sufere la puţin timp după ce s-a măritat. S-a căsătorit cu vărul său Umberto, la sugestia generalului Menabrea, care a văzut în frumoasa tânără calităţile unei regine.

Într-adevăr, era blondă, cultă, rafinată şi avea o ţinută deosebită. Umberto s-a căsătorit cu ea în data de 22 aprilie 1868, fără a o iubi. Cronicarii şi biografii confirmă pasiunea de o viaţă a regelui pentru Contesa Litta, măritată şi vecina casei sale din Monza.

Şi exact în Vila Regală din Monza, modernizată aşa cum era normal, au locuit soţii. În primele ore ale după-amiezii regele trecea fără nici o grijă printr-o uşă de serviciu în grădina prietenei sale dezlănţuind astfel şi gurile rele. Servitorii spuneau că regele o trata foarte urât pe Margareta şi că îi răspundea mereu monosilabic.

Umberto îşi petrecea timpul vânând în parcul vilei sale cerbi şi capre negre care erau apoi gătite pentru oaspeţi după o reţetă foarte specială – şi reţete speciale erau multe în casa Savoia, mai ales că Vittorio Emanuele al II-lea s-a mândrit dintotdeauna cu marele bucătar francez Carème!

Regina, în ciuda marelui regret pe care îl avea în suflet, a ştiut să îşi îndeplinească datoria sa cu demnitate; a reuşit să se facă admirată, pentru graţia şi cultura ei, de oameni importanţi (amintim pasiunea neosenatorului-poet Giosue Carducci care, datorită ei, din republican fervent a devenit aproape un simpatizant al monarhiei) şi de către popor, care o adora şi era mândru de regină mai mult decât de rege.

Margareta obişnuia să fie prezentă la ceremoniile oficiale îmbrăcată după moda italiană. Astfel o descrie D'Annunzio într-una dintre cronicile sale minunate: „Alţii visează privind cu ochii aţintiţi roşia tribună a Reginei... Alţii sunt emoţionaţi... Regina intră printre aplauze, mulţumeşte cu acele nobile şi uşoare aplecări ale capului care sunt una din graţiile sale regale... Aplauzele cresc şi izbucnesc strigăte lungi care fac să tremure geamurile candelelor şi întreaga

arhitectură copilărească – Trăiască Regele – Regele a intrat în Parlament".[38]

Margareta se străduia foarte mult pentru a promova specificul Italiei şi, în timp ce soţul începea o politică represivă, dădea exemplu prin mâncarea italiană, croind splendide haine la cei mai buni croitori naţionali; nu mai este nevoie să spunem că marile doamne au început să imite exemplul său şi nu s-au mai îmbrăcat după moda pariziană.

Şi bijuteriile sale splendide (amintim cele şaisprezece şiraguri de perle cu care iubea să se fotografieze) erau opera bijutierilor romani, în mare parte a lui Augusto Castellani.

Cu o coafură *rose tea* şi îmbrăcată în haina sa de brocart alb cu o croială simplă, o vedem pe regină asistând la opera *Lohengrin* de Wagner, la Apolo din Roma, pregătind cu dragoste şi generozitate cadourile de Crăciun... apoi făcându-şi apariţia la un mare bal al curţii romane, într-o rochie splendidă vişinie, cu faimoasele perle şi briliante în părul blond. Margareta primea cu amabilitate invitaţii şi vorbea franceza şi germana, apoi aşeza diplomatic invitaţii de seamă la masa de onoare unde era servit un meniu foarte rafinat pe bază de stridii şi şampanie, *hors d'oeuvre* fantastice şi aţâţătoare, carne albă şi peşti de mare preţ, totul urmat de bomboane şi dulciuri demne de un rege.

Însă balurile şi recepţiile nu au reuşit să amelioreze nici căsătoria şi nici controversele din ţară.

Regele Umberto a devenit victima unui atentat în pragul casei, la Monza, zicând „nu-i nimic!"; era data de 29 iulie 1900 şi era foarte cald când „a fost ucis de o mână laşă"[39] şi Margareta s-a comportat cu demnitate, ca întotdeauna. A închis Vila din Monza (care este închisă şi astăzi) şi a continuat să îşi îndeplinească îndatoririle instituţionale. S-a înconjurat de oameni de cultură, a frecventat staţiunile termale dintre care o prefera pe cea din Salsomaggiore şi a petrecut mult timp în vila de la Bordighera pe care a văzut-o când era mică; mergea apoi la munte în Saint Vincent unde cofetarii

[38] În „Tribuna": Il Duca minimo. (Ducele mic).
[39] Vers dintr-un cântec popular al timpului.

pregăteau, numai pentru ea, lumânărelele, mici biscuiţi care îi plăceau foarte mult. Popularitatea Margaretei a fost mare, o demonstrează numeroasele săli de muzică în stilul umbertin riguros, cum ar fi Salonul Margherita din Napoli, din Roma şi din Viareggio, dedicate ei, dar şi numeroasele reţete, cum ar fi foarte gustosul şi popularul Tort Margareta, margaretele de Stresa[40] şi turta dulce pe care o amintim cu plăcere, creată pentru ea în anul 1879, când a ajuns în Siena pentru a asista la Cursa de cai.

Turta dulce dedicată Reginei diferă de cea tradiţională pentru că la exterior este ornată cu zahăr vanilat şi înăuntru este umplută cu fructe zaharisite multicolore, asemenea pietrelor preţioase ale coroanei, obţinute nu prin fermentare, ci în urma schimbării continue a siropului.

Trebuie deci să spunem că frumoasa figură a Margaretei a influenţat puternic şi tradiţia culinară a ţării noastre.

CAPRĂ-NEAGRĂ À LA MARGARETA

Ingrediente pentru 4 persoane: *1 kg de spate sau piept de capră-neagră, 2 morcovi, 2 bucăţi de ţelină, salvie, rozmarin, 2 cepe, oţet (1 lingură), 75 g de unt, 25 g de făină, 1 polonic de supă, 3 linguri de ulei, sare şi piper cât doriţi.*

Faceţi o marinată cu verdeţurile tocate şi oţetul. Puneţi în această marinată carnea pentru cel puţin 24 de ore şi ţineţi

[40] Au fost făcute la sfârşitul secolului al XIX-lea de către cofetarul Pietro Antonio Bolongero din Stresa.

totul acoperit în frigider. Într-o tigaie mare şi adâncă frigeţi ceapa, adăugaţi făina şi untul şi apoi bucăţile de carne, scurgându-le de marinată. După ce s-au făcut pe jumătate (aproximativ 1 oră), adăugaţi într-o cratiţă marinata fiartă şi trecută prin sită. Fiţi atenţi ca totul să rămână lichid, adăugând puţină supă dacă este nevoie. Continuaţi să fierbeţi şi serviţi cald cu garnitură de mămăligă fierbinte.

PIZZA MARGHERITA

Ingrediente pentru 1 persoană: *200 g de cocă de pâine, 200 g felii de roşii fărâmiţate, 1 mozzarella mică tăiată în felii foarte mici, 4 sau 5 frunze de busuioc proaspăt, sare cât doriţi.*

Întindeţi coca pe o masă rotundă cu diametrul de 20-25 cm unsă mai înainte cu ulei. Aşezaţi deasupra pasta de roşii, mozzarella şi săraţi după gust. Coaceţi în cuptorul cald la 200° pentru aproximativ 20 de minute. Cu puţin timp înainte de a o scoate din cuptor presăraţi peste pizza busuiocul tocat, care nu îşi va pierde astfel aroma. Serviţi imediat ce aţi scos-o din cuptor.

TORT MARGARETA

Ingrediente pentru 4 persoane: *150 g de zahăr, 150 g de unt, 130 g de amidon de cartofi, 4 gălbenuşuri şi albuşurile lor bătute spumă, 2 pahare mici de coniac, coaja rasă a 1/2 de lămâie.*

Într-un castron de supă bateţi bine untul şi zahărul până când obţineţi o compoziţie omogenă. Adăugaţi pe rând gălbenuşurile de ou amestecându-le bine şi apoi coniacul şi coaja rasă de lămâie. La sfârşit încorporaţi albuşurile de ou foarte bine bătute şi adăugaţi-le uşor compoziţiei. Ungeţi cu unt o formă rotundă şi joasă, presăraţi migdale, umpleţi pe trei sfer-

turi tigaia şi introduceţi în cuptorul cald pentru aproximativ 35-40 de minute. Scoateţi blatul din cuptor, acoperiţi-l cu o foaie de hârtie unsă cu ulei, puneţi-l pe un platou şi însiropaţi-l uşor cu lichior de anason. Acoperiţi prăjitura cu un strat subţire de glazură, lăsaţi-l puţin să se scurgă şi introduceţi-o pentru câteva minute în cuptorul deschis până când glazura se usucă. Serviţi rece cu lichior.

FRAGI DE PĂDURE À LA MARGARETA

Ingrediente pentru 6-8 persoane: *1 kg de fragi de pădure roşii, 1 păhăruţ de Maraschino şi 1 de kirsch, 600-800 g de înghetată de mandarine, frişcă după gust.*

Luaţi o crăticioară adâncă, puneţi în ea fragii, după ce au fost maceraţi în lichior pentru cel puţin o jumătate de oră, amestecându-i delicat cu înghetata. Aşezaţi în 6 sau 8 cupe de cristal, acoperiţi cu frişcă, ornaţi cu o fragă pe care aţi avut grijă să o puneţi de-o parte pentru fiecare cupă şi puneţi în congelator până când le serviţi.

MARIA LUIZA DE AUSTRIA

(Viena 1781-Parma 1847)

De la Viena, la Paris, la Parma... cu poftă

„Austria oferă ca ofrandă
Minotaurului o viţică frumoasă".

Principele de Ligne

Napoleon a cucerit-o cu delicateţea, dar şi cu dulceaţa prăjiturilor, atâtea dulciuri ale celor mai renumite patiserii franţuzeşti. Proaspăta mireasă le primea alături de bijuterii, coşuri de flori, potârnichi şi fazani, victime ale puştii de vânătoare imperiale, la fiecare oprire a caravanei auguste care o conducea de la Viena la Paris. Căsătoria, prin procură, celebrată solemn în catedrala de la Viena, a fost o operă de artă de foarte mare diplomaţie a cancelarului Metternich[41] pe care a considerat-o „afacerea cea mai mare de care se putea ocupa în acel moment în Europa".

Napoleon, dând-o la o parte pe sterila Josephine, a vrut cu orice preţ „să ia în căsătorie un pântece" pentru a-şi asigura descendenţa şi, pe de altă parte, această uniune nu numai că salva Austria, dar şi promitea o perioadă de pace şi de prosperitate pentru toţi.

Maria Luiza Leopoldina Francesca Teresa Josephina Lucia, fiica de optsprezece ani a Împăratului Austriei Francesco I, educată într-o disciplină de fier la Curte care o pregătea pentru destinul său august, nu şi-ar fi imaginat

[41] Klemens Wenzel Lothar prinţul de Metternich (1773-1859). Om de stat austriac, ministru al afacerilor externe după înfrângerea de la Wagram, a negociat căsătoria lui Napoleon cu Maria Luiza. A luptat însă împotriva Franţei cu a VI-a coaliţie şi a fost protagonistul Congresului de la Viena.

niciodată că acesta s-a fi împlinit, după Wagram, tocmai prin căsătoria sa cu dușmanul numărul unu al țării sale. Cei din casa regală austriacă credeau așadar că o aruncau pe prințesă în patul acelui individ de dispreţuit care, așa cum i-au spus încă de mică, era cel care îi arunca pe preoți în foc, călca în picioare anafura sacră, se împreuna într-un mod incestuos cu surorile sale.

Barbarul Napoleon în schimb, a copleșit-o cu amabilități, scrisori de dragoste, buchete de violete și cu daruri nupțiale egale sau mai mari decât cele pe care Ludovic al XV-lea le-a făcut soției sale: bijuterii fabuloase, haine croite în cele mai bune ateliere din Paris, duzini de mănuși foarte moi, evantaie prețioase, șaluri din cele mai rare mătăsuri și, în sfârșit, un set de toaletă din aur masiv, cu bideul francez inclus.

Întâlnirea dintre cei doi a avut loc înainte de data prevăzută, în afara oricărei ceremonii. Nerăbdător să aibă acel boboc habsburgic numai lapte și miere, Napoleon s-a dus în întâmpinarea sa la jumătatea drumului, la Courcelles și, ud tot din cauza călăritului prin ploaie, a intrat repede în trăsură, copleșind-o cu pasiunea sa. Ea a părut să fie foarte fericită și, așa cum a spus-o împăratul a doua zi dimineața, „a râs toată noaptea". Educația rigidă doar a calmat senzualitatea naturală a Habsburgilor; de fapt, de-a lungul vieții sale lungi și aventuroase, era cunoscut pentru apetitul său sexual neobișnuit, ca și pentru lăcomia sa.

Maria Luiza, neatrăgătoare, cu pielea albă însemnată de varicelă, rotunjoară, avea însă „frumusețea diavolească" a celor optsprezece ani ai săi abia împliniți, iar Napoleon, pierdut în ochii săi foarte albaștri, a idolatrizat-o, sperând ca și poporul francez să facă la fel.

Iconografia oficială ne-o prezintă așa cum a văzut-o iubitul ei, foarte frumoasă, elegantă și distinsă, după transformarea după stilul francez adoptat de frizeri și a machiori de la Curte. Astfel a apărut, după laborioasa schimbare de imagine, în ziua nunții oficiale, printre salve de tunuri și urări ale mulțimii care se îndopa cu orice bunătate a Domnului oferită cu acea ocazie de sărbătoare, în timp ce din fântâni

ţâşnea Borgogna iar de la balcoanele Tuilleries se aruncau monede de aur şi de argint cu profilurile celor doi suverani.

Tânăra Împărătească, obişnuită cu rigoarea Curţii de la Viena, a fost uimită de bucuria de a trăi dar şi de atmosfera de sărbătoare mereu prezentă în Parisul din vremea lui Napoleon. Crescută într-un mediu în care chiar şi gastronomia era canonizată, repetitivă şi lipsită de imaginaţie, aici a descoperit că şi mâncarea este o artă şi o componentă esenţială a bunului trai. S-a adaptat imediat şi s-a entuziasmat în faţa marilor tradiţii ale cofetăriei franţuzeşti. I-a identificat pe cei mai buni vânzători ai oraşului cum ar fi Lamotte, Lemoigne, Augier, Hanrion şi Ternier la care se cheltuiau adevărate averi. Când se elibera de îndatoririle oficiale, una dintre ocupaţiile sale preferate era aceea de a gusta din diferitele feluri de bomboane şi prăjiturele, de a-şi pregăti ceaiul, pentru care soţul îi procura cele mai rare amestecuri, şi de a-l servi în ceşti de ceai de porţelan din care avea o colecţie. Ciocolata caldă şi crema, împreună cu torturile vieneze şi omletele pe care şi le pregătea singură, completau panorama micii gurmande.

Chiar dacă la masă cu augustul său soţ a petrecut puţină vreme, pentru că Napoleon dedica mâncatului puţin timp, în scurta sa perioadă de împărătească a francezilor, Maria Luiza a reuşit să îşi formeze un gust culinar foarte rafinat, încât îşi permitea să aprecieze, chiar şi în acest sens, momentul important al vieţii pe care tocmai îl trăia; acesta, chiar dacă trecător, i-a marcat existenţa, inclusiv pe cea culinară, aşa cum a marcat-o pe a întregii Europe.

Într-adevăr, cum prăbuşirea Imperiului Napoleonian nu a însemnat sfârşitul ideilor sale care au continuat să circule peste tot, la fel se poate spune şi despre marea bucătărie franceză care, ajunsă la apogeul său, a devenit apoi internaţională.

Şefii bucătari ai celor învinşi i-au încântat pe învingători, au emigrat la cele mai importante Curţi din Europa şi, de la Londra şi până la Petersburg, s-a mâncat în stilul francez. Şi Maria Luiza a avut contribuţia sa la acest drum al bucătăriei franceze pe străzile Europei.

Congresul de la Viena, îndepărtând-o de fiul său, care nu mai era Regele Romei, ci Duce de Reichstadt (pentru a sublinia că zborul vulturului patern s-a terminat şi pentru el!), i-a dăruit un mic ducat în câmpia râului Pad unde, coborâtă la rang de ducesă, trebuia să înceapă din nou să trăiască. Maria Luigia, Ducesă de Parma şi Piacenza, a ajuns în teritoriile proprii imediat după o campanie a presei locale – care exalta calităţile sale de mamă, bunătatea şi generozitatea – printre aplauzele noilor supuşi, inclusiv sărăntocii, care, în acea zi, au mâncat din abundenţă pâinea împărţită gratuit.

Parma primea nu o austriacă, ci o adevărată doamnă franceză, cu un deplin stil parizian în îmbrăcăminte, vorbire, dar şi în preferinţe culinare, care dorea să transforme oraşul, puţin leneş şi provincial, într-un mic Paris, o capitală adevărată. Şi-a adus din Franţa bucătarii, cofetarii, dar şi porţelanul de Limoges, argintăria, cristalurile, feţele de masă foarte fine cu stema şi monograma brodată, pentru a reface în Parma rafinamentul meselor de la Tuilleries.

În timp ce oraşul, îndrăgostit de suverana sa, îmbătat de stilul acesteia, se străduia să se franţuzească, meniul de la Curte se modela întocmai după acela al Bonaparţilor, cu *potages, les côtolettes de mouton, le chaponròti, le cochon de lait, les carottes à la crème, les épinards veloutés*[42], dar şi cu multele deserturi, mai ales crema de cafea, de vanilie, de ciocolată, care îi plăcea foarte mult Mariei Luigia (bucătarul său italian Vincenzo Agnoletti va enumera în manualul său 42 de reţete pregătite pentru ea). Vinurile servite la masă erau numai franţuzeşti, inclusiv Borgogna Chambertain, preferatul lui Napoleon.

Prima perioadă a ducatului Mariei Luigia a fost dominată în întregime de gustul francez; acesta îi contamina şi pe cetăţenii din Parma şi îi prelungea ei visul imperial, chiar dacă avea lângă ea şi în inimă, în locul lui Napoleon, un austriac pursânge, generalul Neipperg.

Această legătură, ca şi cea de mai târziu cu contele Bombelles, era favorizată de Francesco I şi de Metternich şi

[42] Ciorbe, cotlete de berbec, purcel de lapte, morcovi cu cremă, mâncare de spanac.

se vede în intenţiile nu tocmai ascunse ale Curţii din Viena în încercarea de a o aduce pe Maria Luigia la „normalitate", adică în mediul cel mai restrâns al politicii habsburgice.

Încet-încet bucătarii francezi pleacă (mulţi deoarece clima padană era insuportabilă pentru ei); rămân numai Rousseau (care se pare că avea o idilă cu suverana!). Şi meniurile de la Curte, unde au apărut timide indicii de italienizare cu „macaroanele à la napoletana" şi „conopida à la parmigiana", dispărute după Revoltele Risorgimentale din 1831. Sunt însă feluri de mâncare mult mai sobre, mai riguroase şi din ce în ce mai des apar nume germane. Păstrăvii devin... „forellen" şi la balurile Curţii prăjiturile care predomină sunt acele ale cofetăriei austriece: Kugelhupf, Linzer torte, Mandelbogen, Fashingskrapfen. Şi vinurile devin austriece; nici un vin italian, în afară de Malvasia de Asti, nu a mai avut onoarea să spumege la masa ducală. Nici laptele, pentru care Parma este recunoscută astăzi în lumea întreagă, nu a mai fost agreat de către suverană; pentru necesităţile Curţii, aceasta cumpăra vaci din Tirol, angajând chiar şi văcarii tot din aceeaşi regiune.

La sfârşit, Maria Luigia a redevenit mica austriacă plecată odinioară de la Viena pentru a-şi începe aventura sa napoleonică.

Acest destin este trasat în mod irevocabil tocmai în farfuria de mâncare a prinţesei. Totuşi, la Parma, unde a fost foarte iubită, trecerea ei a lăsat urme nu doar în inima istorică a oraşului, ci şi în patrimoniul culinar. De fapt, foarte multe sunt reţetele care i-au fost dedicate, pentru că sunt tocmai acelea care din farfuria sa au trecut în cea a parmezanilor. Drept recompensă, oraşul care îi depune mereu pe mormânt, în capela Vineză a Cappuccinilor, un buchet de violete, păstrează eleganţa şi bunul gust al acelor ani glorioşi care îl fac special, chiar şi astăzi, ca pe un mic Paris.

TAGLIATELLELE DUCESEI DE PARMA

Ingrediente pentru 4 persoane: *350 g de tagliatelle, 4 gălbenuşuri de ou, 7 linguri de parmezan, 4 linguri de unt topit, 25 g de unt, 200 g de ficăţei de pui.*

Tocaţi ficăţeii de pui şi rumeniţi-i în unt. Fierbeţi *tagliatellele* în apă sărată clocotită. Între timp, în supiera portabilă, bateţi gălbenuşurile de ou, împreună cu parmezanul şi untul topit. Scurgeţi *tagliatellele* şi puneţi-le în supieră. Amestecaţi bine cu sosul de ou, untul şi parmezanul şi la sfârşit puneţi şi ficăţeii. Serviţi cu parmezan ras.

CREMA DE CURTE

(din *Manualul Bucătarului şi al Cofetarului*
de Vincenzo Agnoletti, bucătarul Mariei Luigia)

„Însiropaţi bine jumătate de livră de pandişpan cu lapte sau smântână, şi treceţi-l prin sită; adăugaţi şase gălbenuşuri de ou, zahăr, arome, şi albuşurile bătute spumă: vărsaţi compoziţia în farfurie, coaceţi într-un cuptor încălzit şi serviţi imediat".

PATEURI VERZI DULCI

Această reţetă a unui bucătar al Mariei Luigia a fost regăsită în arhivele Bibliotecii Palatine din Parma de către Gian Luca Paini, titular al unei cofetării extraordinare unde, pe lângă dulciurile formidabile care pot fi gustate, se pot admira documentele şi relicvele napoleonice ale colecţiei sale private.

Ingrediente: *1 kg de aluat fraged (semipreparat), 1 kg de spanac, 250 de năut, 750 g de zahăr, 750 g de coajă zaharisită de portocale, 5 g de scorţişoară, 3,3 g de coriandru, 2,3 g de nucşoară, 1,2 g de anason, 1,2 g de cuişoare.*

Fierbeţi spanacul şi năutul (după ce l-aţi ţinut în apă, pe cel din urmă, o noapte întreagă). Stoarceţi bine spanacul şi năutul. Adăugaţi zahărul şi coaja zaharisită de portocală şi tocaţi totul cât mai fin posibil. Lăsaţi să se odihnească pentru 24 de ore. Adăugaţi apoi condimentele şi lăsaţi să se odihnească pentru încă 24 de ore. Întindeţi aluatul fraged pregătit (sau dezgheţat) în fâşii nu foarte subţiri de circa 10/12 cm grosime. Aşezându-le la distanţă de 7/8 cm, puneţi deasupra, aproape la jumătate, cocoloaşele obţinute din umplutura pregătită. Înfăşuraţi aluatul fraged şi tăiaţi-l cu rola (patina) de bucătărie dându-i forma tipică de semilună. Aşezaţi într-o tavă unsă cu unt şi tapetată cu făină şi introduceţi în cuptorul deja încălzit până când se rumeneşte puţin. Serviţi cu Malvasia dei Colli de Parma sau cu şampanie.

MATILDE DE CANOSSA
(1046-Bondeno 1115)

În genunchi în faţa ta

„Prezentările banchetelor care erau ţinute în munţii Apenini treceau şi prin Padania: mesele împodobite erau enorme şi se succedau una după alta, dintr-o sală în alta, fluxul felurilor de mâncare părea că nu se mai termină... deseori contesa, supraveghind totul după cum îi era firea, abandona acele festinuri interminabile... pentru a se închide în biblioteca sa impresionantă, unde, în grupuri, lucrau oameni de ştiinţă şi copişti".

P.D. Ori – G. Perich în „Matilde di Canossa"

În memoria noastră, figura Matildei de Canossa evoca secole obscure şi lupte dure de putere, interminabile banchete în care personalităţile epocii decideau soarta Europei. Şi teritoriile Matildei, bogate în castele şi vânat, oferă şi în ziua de astăzi turistului feluri de mâncare suculente din carne de porc mistreţ şi pizza à la Matilde, gătite după vechi reţete pe care restauratorii le ţin secret.

De fapt, această nobilă doamnă, cu părul său blond, privirea mândră şi corpul sinuos deseori ascuns de o platoşă de argint, sau de haine de culoare închisă, aproape monahale, iese la suprafaţă dintr-o perioadă istorică de mare complexitate, plină de noi agitaţii dar, în acelaşi timp, dur marcată de lupta pentru investitură.

În mâinile tinerei Matilde, fiica spirituală a bătrânului şi inocentului Papă Gregoriu al VII-lea (a cărui autoritate a apărat-o şi cu armele sale) şi verişoara Împăratului saxon Henric al VI-lea, prima sa dragoste, ocupat atunci să revigoreze soarta imperiului, se afla o mare moştenire. Domeniul

său se extindea asupra unui vast teritoriu bogat în ape (Mantova, Ferrara, Reggio Emilia), munţi (Apeninii toscano-emiliani), măslini şi castele frumoase (Toscana), moştenit direct de la tatăl său; tânăra va trebui să îl administreze în mod corect, să sporească numărul măslinilor cultivaţi şi viţa de vie şi să dezvolte creşterea animalelor, în mod special a porcilor, a căror carne a contribuit la îmbogăţirea mesei sale, dar şi să îl apere cu înverşunare. Prima parte a vieţii sale a petrecut-o într-adevăr fie scriind scrisori diplomatice iubitului său văr, care avea mereu în suflet Italia, fie întreţinând legături foarte strânse cu Papa, duşmanul Imperiului, în numele unei credinţe fidele şi intransigente.

Când diplomaţia nu mai funcţiona, Matilde nu ezita să coboare în câmpul de luptă cu trupele sale, demonstrând o mare pricepere militară.

Notele biografice despre Matilde se găsesc în cronicile lui Rangerio şi Donizone cu tot dramatismul lor. Viaţa sa a fost una de doliu, de pasiuni sufocate, de drame, de lovituri de culise şi de singurătate; puţine au fost momentele cu adevărat frumoase pentru ea.

După ce şi-a pierdut tatăl, Bonifaciu al III-lea al Attonilor, Duce de Toscana şi de Mantova şi pe cei doi fraţi, a rămas singură cu mama sa Beatrice de Lorena, înrudită cu buna societate europeană. Într-o lume a bărbaţilor, micuţa, verişoară cu prinţi şi împăraţi, a fost educată în mod rafinat după obiceiul splendidelor castele din Lorena şi a învăţat, printre altele, codul bunelor maniere şi arta recepţiei.

În Italia mamă, tânără fără experienţă, s-a descurcat cum a putut printre războaie şi alianţe şi s-a căsătorit până la urmă cu văduvul Duce de Lorena şi a promis mâna tinerei fiice fiului acestora, urât şi cocoşat.

Fata a înţeles cât de neplăcută este obedienţa; a plecat capul şi a stat o perioadă în Lorena, visând la Italia şi la castelul saxon în care, legată de ea de când era mică după moartea tatălui, l-a cunoscut pe micul văr Henric, acum împărat.

A murit şi mama ei, astfel încât s-a întors în Italia unde a trebuit să se descurce singură. A devenit atunci frumoasa marchiză, admirată şi temută, cultă şi mândră, dar sfâşiată

de obscure conflicte interioare: profunda şi sincera credinţă creştină şi vocea îndepărtată a sângelui, încarnată de Henric.

În orice caz, era renumită atât pentru caracterul ei puternic, cât şi pentru abilitatea de care dădea dovadă în organizarea gherilei montane, atunci când existau conflicte; dar şi pentru priceperea cu care alcătuia meniuri demne de un rege. A ştiut să demonstreze acest lucru la faimoasa petrecere de iertare de la Canossa, de care s-a vorbit îndelung în toate curţile importante.

Castelul, aşezat pe o înălţime lângă Val d'Enza, unde se află şi astăzi, este celebru pentru că a fost scena uneia dintre faptele de istorie cele mai dramatice din Evul Mediu când, într-o iarnă geroasă (1077), împăratul Henric al IV-lea, pentru a obţine retragerea excomunicării papale, a îngenuncheat în zăpadă, îmbrăcat în postav ud, timp de trei zile. Verişoara sa stătea baricadată în turnul său, la căldura căminului, alături de Papa şi marea sa nobilime feudală, ieşind pe timp de noapte pe ascuns pentru a-l convinge să recunoască autoritatea bisericii şi să se căiască... Între timp a dat ordin bucătarilor săi să pregătească un prânz de *o mie şi una de nopţi!* Când, la sfârşitul celei de-a treia zile, porţile s-au deschis, totul era gata. Bietul Henric, îndoindu-se în sufletul său de hotărârea luată, era înfrigurat şi ud ca un pui de găină; a făcut o baie bună, s-a îmbrăcat în haine regeşti, şi, după ceremonia iertării, a luat parte la marele ospăţ. Toţi au mâncat cu poftă, până şi bătrânul Papă şi inocentul Ugo de Cluny. Dacă cei doi, moderaţi de regulă şi prin firea lor, s-au comportat astfel, vă puteţi imagina ce au făcut ceilalţi! S-a sărbătorit preţ de o noapte întreagă; felurile de mâncare au fost mai mult de douăzeci şi Matilde, mândră între cele două autorităţi maxime ale lumii, în haină purpurie, îşi sărbătorea succesul dând ordine seci servitorilor.

Surse sigure spun că cina a fost deschisă cu o supă caldă şi reconfortantă de năut, din tradiţia antică toscană, căreia i-au urmat fripturile de bou aromatizate cu ierburi, diferite soiuri de vânat şi mistreţ (foarte folosit încă şi astăzi în restaurantele locului). Se povesteşte că a fost servit un viţel

fript întreg, care avea – surpriză! – în pântecul lui potârnichi şi fazani (cum se obişnuia în Roma în epoca imperială), şi mărunţaie de iepure şi de miel macerate în condimente, rumenite şi fripte, puse din nou la macerat, rumenite pe frigărui.

Dar ceea ce a uimit cel mai mult a fost un fel de mâncare foarte rafinat, care pare să fi provenit din Orient sau din Veneţia, *bramagére* sau mâncarea fără sos, alcătuită dintr-un fel de gelatină de făină de orez şi lapte de migdale în care au fost introduse fileuri de pui rumenite şi fripte, totul aromat cu migdale prăjite, cuişoare (rămase din bucătăria mantovană) şi apă de trandafiri. Vinul roşu şi spumant al dealurilor din Canossa, asemenea vinului Lambrusco, curgea în valuri, şi prăjituri cu miere, migdale, nuci şi struguri conservate vara şi împrospătate în apă dădeau o aură exotică ospăţului.

Sărbătoarea iertării a durat câteva zile. Matilde, care prin firea ei, era moderată la masă, a fost satisfăcută de succes. Dar încet-încet, războiul a izbucnit mai dur decât înainte. Astfel a trebuit să poarte mulţi ani armele sale şi să fugă de o serie de curse interminabile. A reuşit să păstreze intactă Marca sa până când, revenind pacea, s-a retras melancolic să se roage în castelul său preferat, amintindu-şi de timpurile trecute, şi a dat ordin să nu se mai ţină nici un prânz festiv.

MÂNCAREA FĂRĂ SOS A MATILDEI

Amintit pentru prima dată în „perioada matildică", mâncarea fără sos este un fel antic şi rafinat, exotic şi gustos

care poate fi un fel principal, felul doi sau desert (dacă este servit fără a adăuga carnea). Aici vom oferi o versiune modernă.

Ingrediente pentru 4 persoane: *300 g de migdale, supă de clapon cât cuprinde, 2 bucăţi mari de piept de găină sau de clapon, 60 g de făină de orez, 1 l de lapte, 1/2 l de suc de migdale, zahăr cât cuprinde, câteva cuişoare, apă de trandafiri, puţin unt.*

Curăţaţi migdalele şi pisaţi-le într-o piuă; îndoiţi cu puţină supă şi treceţi-le prin sită. Fierbeţi în apă clocotită pieptul de găină, tăiaţi-l în bucăţele mici şi frigeţi-l la foc mic cu puţin unt. Puneţi pe foc, într-o cratiţă care nu se lipeşte, sucul de migdale; diluaţi, în clipa în care fierbe, făina de orez, bucăţile de piept de pui şi puţin zahăr. Amestecaţi bine cu o lingură de lemn, cu atenţie să nu se lipească şi nici să nu se formeze cocoloaşe. Când totul a ajuns la o consistenţă omogenă, vărsaţi în vase separate (sau în formele de la frigider) ornamentând cu câteva migdale prăjite sau cuişoare. Aromaţi cu o picătură de apă de trandafiri.

PUI À LA MATILDE

Ingrediente pentru 4 persoane: *1 pui de aproximativ 1 kg, curăţat şi şters, 60 g de unt, 1/2 ceapă, 250 g de castraveţi tăiaţi oval, 2 linguri de rachiu de Champagne, 100 ml de sos Suprême, sare şi piper cât e nevoie.*

Perpeliţi puiul întreg în unt după ce l-aţi pus într-o caserolă ovală cu marginile puţin mai înalte, adăugaţi jumătatea de ceapă tocată fin şi castraveciorii. Când puiul s-a rumenit, turnaţi peste el cele 2 linguri de rachiu. Gătiţi-l sub capac, scăzut, şi adăugaţi la sfârşit sosul Suprême, amestecând din nou pentru câteva minute. Tăiaţi puiul în porţii, aranjaţi-l pe platou, acoperiţi-l cu sos şi ornaţi cu castraveciori.

ÎNGHEŢATĂ À LA MATILDE

Ingrediente pentru 6 persoane: *300 g de înghețată cu kirsch, 700 g de compoziție pentru înghețata de caise (înghețată de caise în straturi cu caise însiropate și bine stoarse).*

Luaţi o formă cilindrică, căptuşiţi-o cu înghețată *kirsch,* umpleţi cu înghețată de caise şi caisele însiropate. Puneţi în congelator; scoateţi pe platou şi ornaţi cu caise păstrate deoparte.

BENITO MUSSOLINI
(Predappio 1883-Dongo 1945)

Brânza topită DUX este cu adevărat cea mai bună![43]

„Mie nu îmi plac, nu numai din cauza stomacului, dar şi din punct de vedere moral, pregătirile pentru prânzurile festive, banchetele suculente pentru că, asemenea celor care au suferit, eu nu pot uita că la şcoală, fiind copil, îmi dădeau să mănânc la o masă de culoare închisă, fără faţă de masă, ultima din spate: masa celor săraci".

N. D'Aroma în „Mussolini în secret"

În seara de 27 aprilie 1945, doamna Lia se străduia să încropească o cină decentă, având în vedere vremurile acelea, pentru cei câţiva oaspeţi misterioşi pe care soţul său i-a adus degrabă acasă, spunându-i să pregătească bine camera de oaspeţi. Ea a şters praful şi a refăcut, cu lenjeria de pat cea mai nouă din trusou, patul de fier care domina camera, sub ochii milostivi ai unei Fecioare Marii din Pompei, în ulei. Apoi a adus o carafă de apă şi prosoape curate. Se părea că soţul ei ţinea foarte mult la aceste persoane şi voia să facă o impresie bună. Nu i-a recunoscut când, la lumina focului de la şemineul din bucătărie, le-a oferit o ceaşcă de înlocuitor[44] (năut) cald care doamnei în haină de blană i-a plăcut foarte mult, nu însă şi domnului, care stătea tăcut şi gânditor într-un colţ. Dar după ce a bătut în uşă şi a intrat în cameră pentru

[43] „O spun şi o repet şi vă autorizez să scrieţi că brânza topită DUX este cu adevărat cea mai bună". Mussolini către directorii unei fabrici de lactate (din A. Gravelli *Musslèn*).

[44] În regimul autarhic, cafeaua a fost înlocuită cu produse obţinute prin prăjirea cicoarei şi a ghindelor de stejar uscate, sau a diferitelor cereale ca orzul, malţul, secara, năutul.

a le aduce cina, a rămas uimită să recunoască în oaspetele său umbra omului cel mai iubit şi urât în acelaşi timp de către italieni, iar în partenera sa pe cea care era numită noua Pompadour. Aproape că i-a căzut tava de lemn din mână cu cele două ceşti de lapte cald, mămăliga, feliile de salam şi sandviciurile.

Aceasta era cina, ultima cină a lui Benito şi a Clarettei, iubiţii secolului, protagoniştii unei poveşti de dragoste scandaloase şi meschine, violente şi sublime, deveniţi acum doi oameni sărmani fără adăpost şi fără speranţă. Ea a mâncat cu poftă laptele şi mămăliga, el a gustat o feliuţă de salam.

De aici începe, de la meniul acestei mese sărace pe malul unui lac înnorat, sub cerul gri al unui aprilie friguros, ploios şi fatal, itinerarul gastronomic printre obiceiurile cotidiene, slăbiciuni, gusturi, raporturile cu mâncarea ale unui personaj a cărui amintire încă mai face să fiarbă sângele multora.

Este o privire unică dintr-un unghi îngust, cu siguranţă, dar care ar putea să aibă o contribuţie cât de mică la cunoaşterea acestei personalităţi fără îndoială controversate a secolului nostru. Printre rânduri, între un fel de mâncare şi altul, nu vom vorbi de evenimente mari, de acţiuni glorioase, de triumfuri şi de catastrofe, nu vom judeca, dar la sfârşit, întocmai ca la această ultimă cină, totul va forma o imagine clară şi concretă, pentru că informaţiile, indicaţiile, împreună cu preferinţele, gusturile, aromele, le-am aflat nu numai din texte, ci, deseori, chiar de la cel care, în zgomotul cratiţelor din bucătărie, pregătea mâncarea... pentru istorie.

În mod fatal şi straniu, această ultimă masă săracă se leagă de începutul parabolei Ducelui când la Predappio, în casa Mussolini, tatăl lăcătuş şi mama învăţătoare, cu veniturile lor mici, reuşeau din greu să întreţină familia. Şi Mussolini, ca şi Hitler, iubea să sublinieze suferinţele fizice şi privaţiunile care l-au marcat şi au precedat triumful său.

Foamea şi mizeria de la începutul epopeii sale, înţelese ca semnal profetic, aveau să devină şi mesaj educativ, astfel că... puţină foame făcea bine tuturor. „Este o bună educatoare

foamea... noi trăiam în două camere, carne nu aveam la masă aproape niciodată".[44] Şi apoi „Nu este nimic mai bun ca a mânca puţin, pentru a vedea clar".[45] Mâncarea, aşadar, pentru el şi pentru generaţia sa, a avut desigur importanţă, dar numai ca factor esenţial pentru hrănirea acelor „tinereţi" energice, sportive şi dezlănţuite, pregătite să servească eroic idealul, în timp ce trebuiau privite cu dispreţ cele cinci mese ale englezilor şi îndopările plutocraţiei de peste Ocean. Dimpotrivă, Mussolini considera că „italienii trebuie să mănânce mai puţin şi să ducă o viaţă mai puţin confortabilă, pentru a nu mai fi o rasă de... oi."[46]

Anii Nazifascismului au fost cei ai sărăciei gastronomice şi ai triumfului autarhic al tartinelor făcute cu „o idee" de unt. În acest climat, până şi prânzurile oficiale ale Regimului, cum sunt cele care au încheiat Pactul de Oţel şi Axa Roma-Berlin, au fost de o austeritate care prefigura un viitor negru, plin de restricţii. Şi dacă Hitler i-a oferit lui Mussolini numai o supiţă, o solă şi puţină îngheţată, la Roma la Quirinale se pare că s-a făcut economie şi mai mult, într-atât încît a adus îndoiala asupra solidităţii „alimentare" a alianţei.

Între timp însă, se dădea bătălia grâului la Agro Pontino, iar Mussolini, sănătos şi viril, cu bustul gol, în poză sculpturală şi cu ochii rotitori, încuraja reducerea consumului de proteine pentru a favoriza carbohidraţii naţionali. (În anii '30, italianul de nivel mediu se hrănea, în principal, cu făinoase şi carne şi bea lapte în cantităţi de trei ori mai mici decât un englez sau un american, considerând alimente de lux cafeaua, ceaiul şi zahărul). Omul, simbol al dominaţiei şi al virilităţii italice, al băilor de mulţime, al adunărilor tumultuoase pline de aplauze, idolul maselor, imediat ce se închidea miticul balcon al Palatului Venezia, după ce se stingeau portavocile şi reflectoarele, se ascundea în camera sa şi mânca puţin, singur, cerând linişte absolută.

---

[44] E. Ludwig, *Colocvii cu Mussolini.*
[45] G. Giurati, *Parabola lui Mussolini.*
[46] D. Mack Smith, *Mussolini.*

Faptul că se ducea la Vila Torlonia, deşi numai după-amiaza, pentru a lua prânzul cu soţia şi copiii săi, îl indispunea – pe el, care exalta sacra legătură familială. La aceste ocazii se ascundea în spatele unei tăceri posomorâte, fărâmiţa miezul pâinii şi înfigea furculiţa în faţa de masă. Doamna Rachele, în ciuda luxului reşedinţei şi al priceperii servitorilor, a rămas „azdora" (gospodină), calculată *romagnolă*, de la masa căreia nu lipseau tradiţionalele paste făinoase. Dar el prefera mâncărurile uşoare, aproape fade, degustate într-o singurătate monahală, cu meniuri repetitive, din care de la un moment dat lipsea vinul şi cafeaua. Dacă în tinereţe impetuosul Mussolini s-a îmbătat puţin şi apoi a zis: „Cine nu bea vin este un miel, cine bea cât trebuie este un leu, cine bea prea mult este un măgar" (28 octombrie 1935 la Capofamiglia Rurali), a devenit mai târziu aproape abstinent: numai la câteva petreceri familiale (pe care le ura ca pe toate cele prestabilite, inclusiv Crăciunul!) putea fi văzut cu un pahar de vin spumant naţional în mână. În mod normal, băuturile sale preferate erau apa, sucul de portocale (Recoaro), limonada şi ceaiul de muşeţel. Da, ceai de muşeţel: a abolit, din cauza durerilor de ulcer abdominal, şi cafeaua care a fost unul din viciile sale din tinereţe. Aşa ne spune cu isteţime Quinzio Navarra, majordomul personal: „ascensiunea (la putere) a acestui om s-a desfăşurat în mod invers proporţional cu băuturile pe care le ingera. Marşul prin Roma a avut loc în perioada cafelelor duble, Imperiul s-a construit cu ceaiul de muşeţel", şi cu durerile de stomac, rodul unei tensiuni evidente şi al unor greşeli de dietă.

Şi Pia, credincioasa bucătăreasă din casa Petacci, ţinea cont de aceste lucruri şi în vizitele fugitive pe care Ducele le făcea la Camilluccia pregătea pentru un astfel de oaspete fără apetit, numai şuncă crudă de Parma, roşii la cuptor, verdeţuri şi fructe. Era cina romantică pe care cei doi o savurau singuri, în timp ce toată familia, inclusiv servitorii, aveau ordinul de a dispărea. Claretta mânca puţin, dar îi plăceau foarte mult anghinarea în ulei şi bomboanele de ciocolată. Meniul său cotidian era (ce destin!) foarte asemănător cu cel al adoratului său Ben: o ciorbiţă, o felie de

carne, legume şi fructe, aproape fără nici un pic de vin. Dar cea care l-a iniţiat în gustul unei ceşti bune de ceai, prelungit poate cu lapte, a fost Claretta, în cadrul întâlnirilor în Salonul Zodiacului în Palatul Venezia. Acesta a fost unul dintre elementele preferate de dictator: bea foarte mult ceai. Şi, după ce a fost destituit, în data de 25 aprilie 1943, cînd guvernul Badoglio l-a trimis în arest la domiciliu întâi la Ponza şi apoi la Maddalena, dieta sa consta exclusiv în fructe şi lapte din abundenţă, până la patru litri pe zi, iar acest lucru isca polemici furibunde pentru privilegiul care îi era rezervat lui într-o perioadă în care nu se găsea lapte pentru copiii oraşelor bombardate şi italienii strângeau cureaua la cozi cu legitimaţia pentru pâine, despre care, aşa cum a spus şi el: „Va dura cât timp voi exista eu: deoarece diferiţii Agnelli şi Donegani vor mânca asemeni ultimului lor muncitor".

Şi la hotelul Campo Imperatore, pe Gran Sasso, unde l-au transferat mai târziu în data de 28 august, mânca, după cum ne povesteşte camerista Lisetta, mereu aceleaşi lucruri la prânz şi la cină: orez fiert, ouă, verdeaţă, multe fructe şi apă minerală din belşug, ca întotdeauna singur şi cu dureri de stomac şi mai puternice. Astfel, izolat de restul lumii, rumega gânduri negre (s-a vorbit chiar de o tentativă de sinucidere), dar şi cele mai pioase iluzii de viitor despre mari glorii, până când, pe neaşteptate, a venit din cer – şi nu era un înger – colonelul Skorzeny de la aviaţia germană care, printr-o operaţiune periculoasă, s-a paraşutat deasupra acelui loc. A intrat în cameră comunicându-i: „Duce, Führerul meu m-a trimis să vă eliberez".

Părea sfârşitul unui coşmar, dar era în schimb începutul unei tragedii nu numai pentru el, ci pentru toţi italienii.

PASTELE DOAMNEI RACHELE

Ingrediente pentru 4-6 persoane: *150 g de parmezan ras, 100 g de pesmet, 4 ouă, 20 g de unt, 1/2 lingură de sare fină, un praf de nucşoară, coaja rasă a 1/2 de lămâie, 1,5 l supă de carne (mânz sau clapon).*

Amestecaţi parmezanul cu pesmetul, adăugaţi apoi ouăle întregi, untul, nucşoara şi lămâia rasă. Frământaţi bine coca, astfel încât să nu fie foarte tare, şi întindeţi-o. Treceţi coca prin maşina de tăiţei, apăsând cu forţă, pe mânerele laterale. Puneţi pastele astfel obţinute în supă, fierbeţi câteva minute şi într-o clipă vor fi gata de pus pe masă.

Cele ce urmează sunt reţetele unor feluri de mâncare care îi plăceau foarte mult Ducelui şi pe care ni le-a povestit cu amabilitate Doamna Bianca Annigoni din Parma care, în anii Treizeci, la Cortina, a gătit pentru el.

LIMONADĂ

Ingrediente pentru 1 persoană: *1 cană de apă, coaja de la 1/2 lămâie – numai partea galbenă de la suprafaţă, 1 linguriţă de zahăr.*

Fierbeţi timp de 2-3 minute coaja de lămâie în apă. Îndepărtaţi-o şi serviţi într-o cană cu zahărul. Acest digestiv natural era mereu cerut de Duce la sfârşitul mesei şi era foarte plăcut.

PUI À LA LUSIGNANA

Ingrediente pentru 6-8 persoane: *1 pui de aproximativ 1 kg, legume pentru supă, 300 g de şuncă afumată, aspic pentru garnitură.*

Fierbeţi puiul în apa sărată, împreună cu legumele. Scoateţi-l şi lăsaţi să se răcească, apoi dezosaţi-l. Pregătiţi un pro-

sop de masă curat şi, alternând bucăţi de pui şi felii de şuncă afumată, faceţi un fel de salam pe care îl strângeţi foarte bine, înfăşurând în prosop. Puneţi în frigider, sub greutate, timp de 12 ore. Apoi scoateţi din prosop, tăiaţi „salamul" de pui în felii şi serviţi-l cu aspic.

RAVIOLINI UŞOARE

Ingrediente: *1/2 kg de făină, 3 ouă întregi şi 2 gălbenuşuri. Pentru umplutură: 200 g din cea mai bună urdă, 300 g de spanac fiert şi trecut prin maşina de tocat, puţin unt pentru a da gust, mult parmezan, sare.*

Frământaţi făina şi ouăle, întindeţi cu mâna o foaie foarte subţire (Ducele, ca un bun romagnolo ce era, îşi dădea seama imediat când foaia era făcută cu maşina!). Pregătiţi umplutura amestecând bine spanacul fiert, urda şi puţin parmezan. Cu acestea umpleţi pătrăţele de cocă de 3 x 3 cm. Fierbeţi pentru câteva minute în apă sărată clocotită, scurgeţi şi desăvârşiţi gustul cu puţin unt şi cu mult parmezan.

NAPOLEON BONAPARTE

(Ajaccio 1769-S. Elena 1821)

Da, a fost o victorie adevărată!

„Secretul lui Napoleon? Un corp pe care călăritul nu îl oboseşte niciodată; un somn care vine şi încetează în orice moment, la comanda stăpânului său; un stomac care suportă orice şi nu are nevoie de nimic; ochi care văd tot şi stăpânesc tot."

E. Ludwig în „Napoleon"

A vorbi de Napoleon la masă este mai dificil aproape decât a povesti despre minunatele sale gesturi de fulminant geniu de război, de dominator de naţiuni, de fondator al unui imperiu. De fapt, la masă a stat foarte puţin şi rău, lăsând sub acest aspect o urmă cu adevărat modestă în istoria gastronomiei.

Cum credem ferm în „spune-mi ce mănânci şi-ţi voi spune cine eşti", şi în acest caz găsim o excelentă întâlnire semnificativă între omul Napoleon şi raportul său cu mâncarea. În timp ce Franţa din acea epocă atingea sublime vârfuri în arta culinară educând întreaga Europă cu marii săi bucătari ca Laguipiére, Carême, Dunand şi cu exemplara diplomaţie a banchetului ministrului Taillerand, Napoleon – prin natura sa, un aspru locuitor al insulei, un militar de acţiune – a considerat întotdeauna mâncarea numai o necesitate care trebuia să fie consumată cât mai grabnic posibil, rămânând străin în faţa oricăror complicaţii gastronomice. Aşadar, nu a fost un gurmand, ci doar un comesean iute şi neatent, care dedica mesei doar câteva minute (maxim 15-20!) obligându-i pe invitaţi la un ritm vertiginos, motiv pentru care deseori aceştia nu puteau nici să guste minunatele mâncăruri care treceau, în vitezã, prin faţa lor. Nu numai că mânca repede, dar deseori se ajuta cu mâinile, fără

să ezite să întingă bucata sa de pâine în sosul din farfuria vecină. Sărea peste mese, sau cu mare dezinvoltură ajungea la masă în întârziere, astfel încât îi găsea pe oaspeţii săi vlăguiţi de foame şi de aşteptare. Nu se scuza şi, în ciuda oricărei reguli de bună purtare, înghiţea în grabă tot ceea ce îi era servit. De aici crampele la stomac (semnal funest al bolii ereditare şi mortale indicate în tradiţionala sa imagine iconografică cu mâna strategic strecurată în jilet) pe care încerca să le calmeze cu ceaiuri de flori de portocale pregătite cu dragoste de Josephine, frumoasa creolă, prima sa soţie.

Şi după eroica apocalipsă de la Waterloo, de acum în mâna „perfidului Albion" pe nava care îl transporta la Sfânta Elena, nu s-a adaptat ceremonialului oaspeţilor săi şi, încă de la prima cină stabilită cu rigoare la ora 18, nu numai că s-a servit cu mâinile, dar, nesuportând exasperanta încetineală a meselor englezeşti, s-a ridicat de la masă înainte de sfârşit.

Amiralului, căruia i s-au adus aminte bunele maniere, i s-a spus că numai cu câteva zile înainte, cei mai puternici oameni ai Europei ar fi făcut orice pentru a se putea aşeza la masa sa luată în grabă. Astfel, din acel moment, pe parcursul întregii traversări dureroase, în timp ce comesenii erau la *roast beef*[47], Napoleon sorbea deja cafeaua.

Mâncarea şi întregul său aparat de formalităţi nu a mai avut nici o importanţă pentru el. În realitate, Napoleon a preferat lucrurile simple şi esenţiale ca supele de cartofi, de fasole şi de ceapă cu ulei de măsline care revelau originile toscane ale familiei sale, sau raţia zilnică a soldaţilor consumată în picioare alături de ei, într-un fel de ritual de comuniune ideală, dominat de entuziasmul faţă de împărat. A fost, însă, în viaţa lui Napoleon, un moment în care a încercat să se adapteze noului său rol, afişând bunele maniere, eticheta şi bonton-ul. Acest fapt a coincis cu nunta sa cu Maria Luiza, descendenta lui Carol al V-lea şi fiica împăratului Austriei, care îl făcea să atingă sublimul vreunui

[47] Roast beef (engl.) = Rosbif, friptură din muşchi de vacă, foarte puţin friptă, aproape crudă la mijloc. (n. t.)

Gotha european, creându-i, cum îi plăcea să spună, „strămoşi". Din dragoste pentru blonda vieneză s-a străduit să rămână la masă cât mai mult posibil, gustând, cu răbdare, toate felurile de mâncare aduse, în timp ce augusta soţie, în ciuda efortului, nu reuşea să mănânce aşa de repede ca soţul ei. În onoarea Mariei Luiza a încercat să perfecţioneze serviciul de masă de la Curtea de Tuilleries, în timp ce manufacturile din Limoges realizau frumoase farfurii de porţelan pe care se împleteau, în mitica N, iniţialele noii suverane.

La masa familiei Bonaparte mâncărurile erau bune, dar nu excelente, şi, cum trebuia de acum să fie hrănită o gură atât de nobilă, era necesar să se facă mai mult. Deseori bucătarii şefi abandonau bucătăriile imperiale – nu s-a ştiut niciodată dacă din cauza utilajelor vechi şi care nu mai funcţionau, de la Tuilleries, sau din cauza zgârceniei lui Napoleon, care a stabilit o limită pentru salarii, foarte mici de altfel. În zece ani au fost schimbaţi 11 bucătari şefi şi toţi se plângeau de veniturile mici, în ciuda serviciilor de lux. Printre cratiţe şi plite se vocifera că Împăratul era într-devăr un mare zgârcit, dacă nici măcar pentru naşterea Regelui Romei, nu a acordat o primă minimă personalului bucătăriilor, spunând că s-a cheltuit mult prea mult pentru petreceri. Şi totuşi, aceşti *chefs* se lăudau că i-au pregătit cuplului imperial o cină atât de romantică pe bază de curcan, trufe şi şampanie încât, prin înalta putere afrodiziacă, ar fi contribuit la naşterea moştenitorului tronului.

Bucătarul lui Napoleon a rămas în istorie alături de stăpânul său şi cu altă ocazie. Întâmplarea a avut loc în timpul bătăliei de la Marengo în provincia Alexandria; când totul părea pierdut, steaua norocoasă reprezentată de intervenţia providenţială a escadronului viteazului Desaix, a schimbat soarta a ceea ce putea fi o înfrângere într-o extraordinară victorie franceză. Napoleon, care nu mânca niciodată înainte de luptă, i-a cerut credinciosului bucătar Dunand să îi pregătească repede ceva de mâncare. Sărmanul bucătar, departe de provizii, s-a dus să caute ceva de gătit prin împrejurimi şi a cumpărat, de la un ţăran înspăimântat, câteva ouă, nişte

roşii, câţiva raci de râu şi un pui. A încercat să îl pregătească pe cel din urmă cât mai bine posibil, ţărăneşte, cum îi plăcea împăratului, dar l-a alăturat unei garnituri neaşteptate şi improvizată din ouă prăjite şi creveţi fierţi în aburi.

A luat naştere astfel faimosul „Pui à la Marengo" care a consacrat în felul său cea mai importantă victorie, poate, din întreaga epopee napoleoniană, aceea care a netezit calea spre consulat şi imperiu. Fără această victorie, probabil că istoria Europei acestor două secole ar fi fost diferită. „Puiul à la Marengo" a fost primul dedicat acestei zile mari al cărei nume îl vor purta apoi un vas de război, un edificiu ridicat la Versailles în memoria acestei lupte, calul alb al Împăratului şi moneda de aur bătută în 1800.

De atunci, Napoleon a vrut „Pui à la Marengo" după fiecare luptă, gătit în mod riguros în acelaşi fel, temându-se de ghinionul oricărei schimbări, desigur cu un bun vin roşu Chambertain[48] de Borgogna, unicul vin pe care, simplu sau cu apă, l-a băut Împăratul şi pe care, în bidoane fixate cu funii, le-a adus tocmai în Egipt. Aici, împreună cu vinul, trupele, oamenii de ştiinţă, cartografii, arheologii, l-a debarcat şi pe bucătarul şef Pfister, care a avut dificila misiune de a compensa, cu meniurile sale, dezastrele provocate stomacului lui Napoleon de ospeţele pe bază de berbec cu trandafiri, peşti din Nil în sosuri dubioase, oferite ceremonios de către oamenii puternici ai locului.

Pfister a împărţit cu Napoleon nu numai riscurile gastronomice, ci şi pe cele ale războiului, ale atentatelor, ale ciumei şi ale căldurii ucigătoare. Nu a rezistat atâtor schimbări şi la întoarcerea în ţara sa a înnebunit. Şi Laguipière, maestru al înaltei bucătării fraceze, l-a urmat pe Bonaparte în dezastruoasa campanie din Rusia şi a murit îngheţat în Vilna, fără putere în faţa foamei disperate a soldaţilor învinşi şi dezorientaţi, care ajunseseră la nebunia canibalismului. Aşadar, şi bucătarii au trăit personal parabola astrului

[48] Chambertain: vin nobil din Borgogna; numele derivă din fuziunea a trei cuvinte: champs-de-Bertain şi se referă la viile unui anume Bertain care a valorizat şi a cultivat primul acest soi de viţă de vie.

napoleonic până la tristeţea apusului său în insula Sfânta Elena. În ţărăgazul forţat oferit de o bucăţică de pământ, Napoleon reuşea să ajungă în întârziere în modesta sufragerie a vilei Longwood şi, când nu erau oaspeţi, îi comanda ultimului său *chef* Chandelier supa soldatului, un fel de rântaş cu bucăţi de pâine, supă şi verdeaţă. Cu acest gust antic şi familiar în gură, s-a stins în spasmele unei mari dureri fizice, cu siguranţă nu mai mică decât cea din suflet, murmurând: „À la tête de l'armée!"[49]

Era 5 mai 1821.

PUI À LA MARENGO

Ingrediente pentru 6 persoane: *1 pui de aproximativ 1 kg, 4 roşii, 2 căţei de usturoi, 1 ceapă albă, 1 pahar de vin alb, supă de carne, 18 raci de râu, 4 linguri de ulei de măsline, 12 felii de pâine prăjită, 6 ouă, sare şi piper, pătrunjel tocat pentru ornat.*

Se împarte pe bucăţi puiul care trebuie să fie tânăr şi fraged. Se spală şi se usucă bucăţile şi se pun într-o tigaie cu ulei încins, se sărează şi se piperează, se rumeneşte la foc iute. Se iau bucăţile de pe foc atunci când s-au aurit bine şi s-au rumenit. Se scurge uleiul şi se adaugă roşiile decojite şi fără seminţe, vinul alb, usturoiul pisat şi ceapa tăiată subţire. Se scade sosul şi se adaugă un polonic de supă de car-

[49] În fruntea armatei!

ne, se pun din nou în tigaie bucăţile de pui şi se lasă totul pe foc timp de 5 minute. Se aşază puiul pe farfuria pe care se serveşte, se ornează cu bucăţile de pâine prăjită şi cu racii preparaţi cu puţin vin alb şi ouăle prăjite. Se presară pe pui pătrunjel tocat.

RIZOTO NAPOLEON

Ingrediente pentru 4 persoane: *300 g de orez, 250 g de ciuperci, 1 ceapă, 25 g de unt, 3/4 l supă clocotită, sare şi piper, 1 pahar mic de vin roşu, 200 g de limbă fiartă, 1 trufă din conservă, 75 g parmezan ras, nucşoară, 1 pahar mic de smântână.*

Curăţaţi bine ciupercile şi tăiaţi-le în felii subţiri. Decojiţi ceapa, tocaţi-o şi căliţi-o într-un recipient, împreună cu untul topit. După 5 minute adăugaţi orezul. Lăsaţi să se prăjească puţin, amestecaţi continuu şi adăugaţi supa clocotită. Presăraţi sare şi piper, turnaţi vinul şi, la final, ciupercile. Lăsaţi să clocotească câteva minute, apoi micşoraţi focul pentru a completa fierberea, timp de 20 de minute. Atunci când orezul este aproape gata, se adaugă limba tăiată cubuleţe şi trufa tăiată fideluţă, continuând să amestecaţi. Înainte de a-l lua de pe foc adăugaţi brânza, smântâna şi nucşoara.

PIERSICILE FLAMBATE ALE LUI NAPOLEON

Ingrediente pentru 6 persoane: *6 piersici coapte, un sirop pregătit din 200 g de zahăr şi 300 ml de apă, coaja de la 1 portocală (doar partea exterioară), 3 păhărele de brandy.*

Se decojesc cu atenţie piersicile, se aşază într-un recipient şi se toarnă siropul cald. Se lasă să se înmoaie câteva minute la o temperatură potrivită şi apoi se pun într-un castron jos de cristal. Se îngroaşă siropul pe foc iute, redu-

cându-l la 2/3 şi se toarnă peste piersicile călduţe. Se toarnă brandy peşte piersici, se flambează şi se servesc.

COCTEIL NAPOLEON

Ingrediente: *gheaţă, 50% Benedectină, 40% coniac, 10% smântână foarte proaspătă, 1 praf de cacao.*

Amestecaţi totul în blender, agitaţi bine şi serviţi.

Napoleon I se încoronează singur rege al Italiei – Milano, 1805.

LUCIUS DOMITIUS NERO

(Anzio 37-Roma 68)

Nu incendiator, ci showman!

„Nero nu a fost niciodată nebun;
Dar oare ce a fost cu adevărat?
O jucărie în mâinile istoriei".

P.H. Vanderberg în „Nero"

De 2000 de ani încoace despre Nero s-a spus tot ce poate fi mai rău. Râuri de cerneală ale istoriei au descris atrocităţile, perversiunile, delictele, indiscutabila nebunie a acestei specii de anticrist. Urmele cruzimii sale răsar chiar şi în bucătăria de astăzi continuând să ne amintească despre cel pe care istoria l-a reţinut printr-una dintre cele mai răsunătoare crime: incendierea Romei. De fapt, toate reţetele care poartă numele lui Nero sunt, din întâmplare, flambate. În fine, flăcările şi focul trebuie, chiar şi în viziunea specială istorico-gastronomică asupra personajului, să sublinieze şi să perpetueze nebunia incendiară.

Mass-media apoi – de la satirele lui Petrolini la filmele hollywoodiene despre Roma antică – a dat loviturile de graţie imaginii lui Nero. Este de ajuns doar să amintim *Quo Vadis?* unde un Peter Ustinov memorabil în interpretarea Împăratului incendiator, matricid, uxoricid, desfrânat, efeminat şi crud, a marcat definitiv imaginaţia colectivă.

Însă istoriografia modernă încearcă să contureze un portret mai echilibrat al acestui personaj, dintotdeauna etichetat ca negativ. Noua perspectivă a fost posibilă nu prin referirea la izvoare noi, ci recitind cu o atitudine diferită şi mai critică clasici precum Svetonius şi Tacit, care, de altfel, nu au vorbit niciodată în termeni buni despre Nero; scrierile

acestora au fost confruntate, în manieră obiectivă, cu înscrisurile, papirusurile, monedele şi tot ceea ce a rămas răspândit în toată lumea romană ca mărturie a „împăratului blestemat". Din această confruntare încrucişată a surselor reiese o imagine clară şi completă a lui Nero, oferindu-ne posibilitatea de a înţelege multe dintre adevărurile legate de acesta, printre care şi unul care ne interesează pe noi: acela că nu a fost Nero cel care a incendiat Roma. Împărat la 17 ani din cauza intrigilor şi voinţei unei mame autoritare şi ambiţioase, ar fi preferat să se dedice artei pe care o iubea atât: totuşi a dat Romei în cei 14 ani de domnie o perioadă de pace şi prosperitate, cu un mare avânt cultural şi economic. Foarte iubit de popor, acest Împărat care cînta la chitară, poet, actor şi balerin, a inaugurat ceea ce astăzi se numeşte politica spectacol, prin prezenţa sa în circuri şi în teatre, ca actor şi ca om al puterii.

Povestirile, în mare parte tendenţioase, care ne descriu acest tip de showman îmbrăcat în alb cântând acompaniat de sunetul lirei sale, contemplând rugul Romei de pe înălţimea colinei Palatino, cu riscul de a sfârşi ars, sunt imediat dezminţite de expertizele cronologilor care stau mărturie că în ziua fatală a incendiului, în data de 18 iulie 64, Nero se afla la Anzio, în vila sa de pe malul mării! Dimpotrivă, el s-a grăbit spre Roma pentru a organiza cortegiile sifonarilor şi *acquari*-lor (pompierii epocii) pentru a încerca să oprească flăcările. În zadar, din păcate, deoarece era în plină vară şi bătea un vânt nemilos.

Incendiul a izbucnit pe neaşteptate, noaptea, lângă Circul Massimo şi Palatino, într-o zonă de comercianţi, bodegi şi căsuţe de lemn unde, după obicei, se gătea în aer liber. Vântul roman puternic din acele zile a făcut restul. Incendiul a durat câteva zile bune şi a distrus în totalitate trei cartiere, 4.000 „insulae" şi 132 „domus". Mai mult, „incendiatorul", „piromanul" Nero a organizat ajutorul de urgenţă atât de repede şi eficient că ar fi fost invidiat şi de cea mai modernă protecţie civilă.

De exemplu, Tacit confirmă, în *Annales*, că Nero nu a fost niciodată slab (XV. 39): „Pentru a înfrunta poporul rătăcitor

ici şi colo fără adăpost, a deschis Campo Marzio, Monumentele lui Agrippa, grădinile sale, unde a înălţat construcţii de ajutor pentru a oferi refugiu mulţimii mizere; a trimis la Ostia lucruri de primă necesitate şi a scăzut preţul pâinii".

Dar de ce ar fi avut nevoie Nero să incendieze Roma începând chiar cu propria casă, cu Palatino: pentru a construi o alta mai frumoasă? Un împărat avea cu totul alte mijloace cu mult mai simple pentru a obţine un teren pe care să se poate construi. Nu doar atât, dar acel an, 64, cum afirmă M. A. Levi *(Nero şi timpul său)* „a fost pentru Nero unul dintre anii prosperi; poate cel mai strălucitor din toată domnia sa". Aşadar, acest incendiu nu îi convenea unui împărat care era pe valul succesului atât din cauza expansiunii puterii sale, cât şi datorită entuziasmului poporului care îl adora. Dacă acest eveniment a fost catastrofic pentru oraş, pentru Nero a fost o adevărată lovitură.

În sfârşit, cine a dat foc Romei? Incendii au fost dintotdeauna aici, atât în timpul lui Augustus cât şi al lui Claudius, dar de data aceasta flăcările au evoluat mai rapid pentru că destinul a vrut să bată acel vânt teribil care răspândea moartea şi distrugerea. Deci, dacă a fost un incendiu devastator, cine putea să profite de el? Poate Pisoni şi conspiratorii, duşmani înrăiţi ai lui Nero care încercau în toate felurile să îl elimine, sau cei mai fanatici dintre creştini care voiau să distrugă prin focul purificator Roma în sărbătoare şi iubitoare de petrecere, considerând-o un fel de Sodoma şi Gomora?

Ipoteza cea mai probabilă este aceea că incendiul a fost întâmplător şi apoi, dat fiind enormitatea catastrofei, a fost instrumentalizat în scopuri clar politice. Nero, suntem siguri acum, nu a cântat laude focului, încoronat de laur, de pe înălţimea colinei Palatino în flăcări, ciupind corzile lirei sale aurite, ci, ca toţi romanii, a disperat şi în mod sigur a plâns în faţa dezastrului care lovise oraşul său iubit. Deci, în felul de mâncare ce poartă numele lui Nero, de la care am pornit în căutarea adevărului, se ascunde o mare minciună care a sfidat secolele.

PUI FRIPT À LA NERO

Ingrediente pentru 4 persoane: *2 pui mici, 1 lămâie, 2 legături de ierburi aromatice, 2 căţei de usturoi, 1 rămurică de rozmarin, atâtea foi de dafin cât este nevoie pentru a alcătui un pat pentru fiecare pui, 2 linguri de brandy, 1/2 ceşcuţă ulei de măsline, 1 păhărel de vermut, sare şi piper.*

Umpleţi fiecare pui cu ficatul său tocat, coaja rasă a lămâiei, un căţel de usturoi împărţit în două şi o legătură de ierburi parfumate. Ungeţi puii cu ulei, condimentaţi cu sare şi piper şi aşezaţi carnea în cuptorul încălzit în prealabil (200°) timp de 10 minute. Adăugaţi rozmarinul şi stropiţi cu vermut. Lăsaţi pe foc timp de 45-50 minute. Între timp, alcătuiţi un pat de frunze de dafin într-o farfurie încălzită. Atunci când puii sunt gata, puneţi-i în farfurie, turnaţi puţin brandy călduţ şi flambaţi. Adăugaţi sosul de la gătit într-o sosieră şi serviţi-l separat.

FILÉ DE CURCAN À LA NERO

Ingrediente pentru 6 persoane: *6 fileuri de curcan, 40 g de unt sau margarină, 6 linguri de miez de pâine dat pe răzătoare, câteva foi de dafin, sare şi piper, 1/2 pahar de brandy.*

Dezosaţi şi bateţi fileurile, apoi condimentaţi cu sare şi piper, adăugaţi untul topit şi miezul de pâine răzuit. Într-o tigaie mare, încălziţi untul cu frunzele de dafin, la foc iute, până când frunzele prind culoare pe ambele părţi. La

sfârşit, aşezaţi-le în formă de coroană pe farfuria pe care se servesc fileurile. Adăugaţi brandy, flambaţi până scade la jumătate şi turnaţi peste fileuri.

SUFLEU NERO

Ingrediente pentru 4 persoane: *1 disc de Pasta genoveză coaptă, cu diametrul de 20 cm, înalt de 3/4 cm, 400 ml parfait (îngheţată slabă) de kirsch, 100 ml de sirop de zahăr cu kirsch, bezea din 4 albuşuri de ou şi 250 g zahăr, 1 bezea mică deja pregătită şi goală în interior, 300 ml kirsch, zahăr pudră.*

Aşezaţi pe un platou cu margini înalte discul de Pasta Genovese (un fel de pandişpan cu unt), înmuiat uşor în siropul cu kirsch. Puneţi în centrul discului îngheţata şi acoperiţi repede cu aluatul de bezea, dându-i o formă conică, cu ajutorul unei spatule. Introduceţi în cuptorul foarte bine încălzit, timp de 3-4 minute, pentru a-i da o culoare uniformă. Luaţi de pe foc şi aşezaţi pe vârful conului bezeaua scobită şi umplută cu o vişină confiată. Turnaţi restul de kirsch, flambaţi licoarea şi serviţi.

BUDINCĂ FLAMBATĂ NERO

Ingrediente pentru 6 persoane: *80 g zahăr, 80 g făină cernută, 80 g unt, 200 ml lapte, 4 ouă, 100 g fructe confiate, 40 ml curaçao, 400 ml coniac.*

Tăiaţi în cubuleţe mici fructele şi lăsaţi-le la macerat în curaçao mult timp. Frământaţi făina cu untul înmuiat şi adăugaţi laptele cald. Omogenizaţi bine, aşezaţi aluatul obţinut într-un recipient şi puneţi pe foc, amestecaţi bine pentru a obţine o pastă bine îngroşată, care se ia de pe fundul cratiţei. Luaţi de pe foc şi adăugaţi zahărul şi gălbenuşurile de ou şi amestecaţi foarte bine până când se

obţine o pastă foarte densă. Adăugaţi fructele, înmuiate în licoare. Puneţi budinca într-o formă rotundă, bine unsă cu unt şi cu marginile înalte, la bain-marie în cuptor, având grijă ca apa să nu dea în clocot. Lăsaţi la copt timp de 30-35 de minute. Când budinca a crescut, scoateţi-o din cuptor şi lăsaţi-o să se odihnească câteva minute înainte de a o scoate din formă pe farfuria pe care se serveşte. Adăugaţi în centru coniac uşor încălzit şi flambaţi atunci când serviţi. Se poate servi separat o cremă de gălbenuş de ou caldă, parfumată, cu un strop de curaçao.

Opera „Nero", de Enrico Giuseppe Giovanni Boito – Actul IV, Scena I – Fortăreaţa

PETRU CEL MARE

(Moscova 1672-Petersburg 1725)

O dinastie: Romanoff
Un oraş: Petersburg. Un fel de mâncare: pâine şi napi

Petru Romanoff a fost primul care a deschis larg fereastra Occidentului asupra lumii ruseşti: fereastră care nu a mai fost închisă niciodată de atunci.

H. A. L. Fisher în „Istoria Europei"

Atunci când la Curtea lui Luis al XV-lea a fost anunţată vizita lui Petru Romanoff, Ţarul tuturor Rusiilor, nobilimea a început să se pună în mişcare pentru a primi într-un mod cât mai demn un asemenea personaj care a zdruncinat din cap până în picioare cu faptele sale, prin reformele sale radicale, o ţară aşa de mare. Şi bucătăriile de la Versailles au intrat în fierbere pentru a organiza un banchet de care putea să depindă acordurile diplomatice şi militare dintre cele două naţiuni.

Franţa deţinea, în acel moment, o întâietate europeană indiscutabilă în arta culinară şi la Curte străluceau mari bucătari precum Menon şi Heliot, care, timp de zile întregi, au studiat meniuri şi prezentări de băuturi, tacâmuri şi iluminări. Au fost lustruite argintăriile şi cristalurile pentru a crea un scenariu grandios care să transmită ilustrului oaspete puterea Franţei şi a lui Ludovic al XV-lea.

În sfârşit, Petru Romanoff a ajuns în saloanele în care străluceau lumini şi doamne frumoase gătite de sărbătoare, a intrat cu paşi mari încă îmbrăcat cu o haină de călătorie prăfuită şi, în primul rând, a început să stingă lumânările care străluceau pe etajerele şemineurilor, pe console şi pe

mese, invitându-i pe nobilii prezenţi să nu facă risipă. Atmosfera s-a răcit imediat, dar asta nu a fost tot. De fapt, atunci când după prezentările oficiale şi după convenienţele de rigoare s-a trecut la mesele pregătite festiv, unde, pe şervetelele de in foarte fine, tronau capodoperele gastronomiei regale care si-a desfăşurat savoarea cu pateuri de ficat de gâscă, fazani, prăjitură cu trufe, budinci, torturi şi fructe exotice, Ţarul, lăsându-şi oaspeţii stupefiaţi şi confuzi, a strâmbat din nas şi a cerut pâine şi napi pe care le-a devorat fără să se aşeze măcar la masă! Mai marii Franţei l-au privit înlemniţi întrebându-se cine era oare în realitate acesta. Despre el se ştia ca se urcase pe tron la 17 ani, închizându-şi sora în mănăstire, că scria cu greutate, dar împuşca cu o incredibilă precizie, că ura muzica, dar iubea plantele, că era crud cu oamenii (chiar îşi ucisese fiul rebel) dar blând cu animalele, că nu avea teamă de nimeni şi de nimic, dar era îngrozit de gândaci! Se mai spunea că era foarte avar până la punctul în care, după fiecare masă, obişnuia să măsoare cu compasul resturile din brânza sa şi că însemna atent pe un carneţel, lăţimea, lungimea şi grosimea de teamă că, în bucătărie, bucătarii le-ar fi mâncat pe ascuns... Că detesta luxul, gazdele au văzut imediat, dar pentru francezi a fost surprinzător să constate că era adevărată faimoasa sa sensibilitate care îl făcea să prefere mâncărurilor gustoase şi elaborate alimente simple precum varza, brânzeturile, cărnurile reci, omletele, sardinele, perele şi... napii.

În acest fel puţin linguşitor l-a descris Ducele de Saint Simon, care îl cunoscuse: „Masa sa era puţin decentă... ceea ce el mânca şi bea la cele două mese obişnuite este de neconceput, fără să ţinem cont de faptul că îngurgita bere, limonadă şi alte băuturi între mese – şi urmaşul său facea mai rău decât el; o sticlă sau două de bere, aceeaşi cantitate de vin, ba uneori chiar mai mult, lichior, rachiu la sfârşitul mesei, iată care era, mai mult sau mai puţin, obiceiul la fiecare masă". De fapt, tabieturile sale rămăseseră cele ale unui muncitor din Moscova din aceea epocă, nespălat şi beţivan, uneori incapabil să se ocupe de afacerile publice, câteva zile la rând, pentru că trebuia să doarmă după beţie.

Dar toate acestea nu l-au împiedicat să rămână „Cel Mare" pentru contemporanii săi şi în Istorie.

Găsise o naţiune împărţită, barbară şi superstiţioasă, ameninţată la graniţe de turci, polonezi şi suedezi şi într-o jumătate de secol de domnie a transformat-o într-un stat unit, civilizat şi de temut, cu o poziţie foarte prestigioasă în panorama diplomatică europeană. Prin el, dinastia Romanoff a înflorit şi a fost integrată în rândurile Aristocraţiei marilor monarhii europene pentru mai bine de 30 de ani. Petru înţelesese superioritatea Occidentului epocii sale încă de când, băiat fiind, frecventa colonia tinerilor europeni din Moscova şi, împins de aceste prietenii, călătorise în lung şi în lat în Europa. La întoarcerea în patrie a adus cu sine nu doar ideile, dar şi tehnicieni din toate sectoarele pentru a schimba faţa Rusiei. Aerul de reînnoire a atins toate aspectele vieţii acestei ţări: boierii[50] au trebuit să îşi taie bărbile lungi, anul calendaristic a început ca în toate statele occidentale la 1 ianuarie, şi nu la 1 septembrie, după obiceiul rusesc. Au apărut şcoli de tip occidental, s-a născut o armată de tip prusac şi o flotă navală modelată după cea englezească pentru care a înfiinţat un mare port la gura de vărsare a fluviului Neva, numindu-l Petersburg. Nici Biserica din Moscova nu a fost ferită de toate aceste schimbări şi a văzut diminuându-i-se puterea care trecea în mâinile Ţarului. Adesea, aceste reforme atât de radicale şi impuse de sus au fost incapabile să modifice întru totul esenţa societăţii ruseşti, dar primul ziar, primul spital, primul muzeu au fost create de Petru Romanoff, iar exemplele sunt de ajuns, după părerea noastră, pentru a fi numit „Cel Mare".

[50] Boierii, termen care-i indica pe mari aristocraţi proprietari de terenuri care au avut, de asemenea, şi mare influenţă politică. Petru cel Mare a abolit titlul şi l-a înlocuit cu cele nobiliare folosite în Europa Occidentală.

BORTSCH
ciorba de napi a lui Petru cel Mare

Ingrediente pentru aproximativ 8-9 persoane: *500 g de sfeclă sau napi, 2 fire de praz, 2 cepe, 300 g de varză îndesată, 2 rădăcini de pătrunjel, 1 morcov, 1 ţelină, 1 linguriţă de unt, 1 legătură compusă din mărar şi maghiran, 2 l supă de carne de pui, 700 g de carne de viţel, pieptul şi aripile de la o raţă mică, pătrunjel, sare şi 8 bucăţi de cârnăciori tăiaţi, smântână.*

Preparaţi supa de pui, pe care apoi o degresaţi şi o pasaţi prin strecurătoarea fină în care aţi aşternut un şervet, curat, spălat şi scurs, astfel încât să dispară toate impurităţile. Căliţi prazul, ceapa şi varza, rădăcinile de pătrunjel, toate tocate foarte fin, adăugaţi 350 g de sfeclă tăiată fideluţă subţire şi cantitatea de supă necesară, turnată puţin câte puţin. Adăugaţi sare. După 5 minute, amestecaţi o rămurică de mărar, cu pătrunjelul tocat, carnea de viţel şi cu bucăţile de raţă jupuite. Puneţi ciorba la fiert. Lăsaţi să se răcească şi luaţi grăsimea supei, tăiaţi carnea în bucăţi mici, raţa fâşii, şi adăugaţi sfecla rămasă, dată pe răzătoare. Lăsaţi ciorba să se aşeze timp de cel puţin o jumătate de oră şi apoi serviţi-o fierbinte, însoţită de smântână şi de cârnăciorii tăiaţi.

CONSOMMÉ PETRU CEL MARE

Ingrediente pentru 6 persoane: *1,5 l de supă (pregătită cu concentrat de carne, 400 g morcovi, cartofi), ţelină tăiată julien (fâşii foarte subţiri), 200 g de ciuperci proaspete tăiate cubuleţe, pâine prăjită în unt şi gratinată (servită separat).*

Atunci când supa începe să fiarbă bine, adăugaţi verdeaţa tăiată julien şi ciupercile. Fierbeţi totul timp de 5-6 minute şi serviţi cu pâine prăjită şi, eventual, cu parmezan ras.

CĂPŞUNI ROMANOFF

Ingrediente pentru 4 persoane: *500 g de căpşuni bine coapte, sucul a 2 portocale, 1/2 pahar de votcă şi 1/2 păhăruţ de curaçao, 500 g de frişcă.*

Lăsaţi căpşunile la macerat, în sucul de portocale, în care aţi adăugat votca şi curaçao, timp de cel puţin 1 oră. Puneţi fructele într-o cupă de argint sau de cristal şi acoperiţi cu frişcă. Serviţi totul foarte rece.

Suverani prin mulţime.
Petru cel Mare, dulgher în port.

BETTINO RICASOLI

(Florenţa 1809-Brolio, Siena 1880)

Baronul de fier şi de vin

„... Ricasoli a refuzat, cu dispreţ feudal, privilegii şi avantaje. Nu a acceptat nici măcar biletul de tren gratuit, i-a răspuns lui Victor Emanuel care îi reproşa că nu poartă uniforma ministerială: «casa Ricasoli nu a purtat niciodată uniforme»".

G. Spadolini în „Ricasoli şi vremea sa"

O carte de bucate florentină din secolul al XIX-lea ne povesteşte despre o supă rustică de fasole, varză şi pâine, care îi plăcea foarte mult Baronului Bettino Ricasoli. Acesta, împreună cu Cavour, Mazzini şi Garibaldi, este considerat unul dintre înfăptuitorii Unirii Italiei.

Nu trebuie însă să ne mire că un personaj cu o asemenea greutate istorico-politică, un florentin atât de ilustru de aristocraţie seculară, avea gusturi atât de simple, aproape umile. Privind în farfuria sa, în această supă săracă care ar părea mai potrivită la masa unui ţăran toscan, găsim în schimb o corespondenţă perfectă cu caracterul său, cu personalitatea şi cu sobrietatea sa înnăscută.

Cu acelaşi elan riguros al pasiunii pentru politică, Ricasoli susţinea şi „apostolatul agriculturii" care, după părerea sa, trebuia făcută „cu capul şi cu inima". În această reţetă se exaltă, pe lângă gusturile naturale, şi valori sănătoase ale pământului său iubit, varza şi fasolea albă condimentate cu ulei „din acela bun" al dealurilor toscane, în mod sigur însoţite de un pahar din nectarul roşu al viilor sale din Chianti. În supă, foarte simplă, se sintetizează profilul gastronomic al unui om care, datorită onestităţii şi intransigenţei morale, a fost denumit „Baronul de fier".

În 1859, florentinii, prinzându-l pe Leopold al II-lea, ultimul duce de Lorena, i-au încredinţat nobilului cavaler fără pată, plin de un patriotism arzător, guvernarea Florenţei. La moartea lui Cavour (1861) i-a succedat ca prim-ministru, având alături un grup de oameni politici care vor rămâne în istorie datorită dezinteresului personal, dedicării operei publice şi onestităţii exemplare, pe care, din păcate, istoria noastră, a Italiei, nu o va mai cunoaşte. A înfruntat în stilul său intransigent problemele unei ţări abia unificate, de la recunoaşterea unei părţi a principalelor puteri europene, la relaţiile spinoase cu Papalitatea, la reorganizarea armatei şi a marinei, la problema foarte gravă a tâlhăriei meridionale
150 aţâţată de fosta Curte Burbonică. Dar mandatul său de fier a durat puţin, deoarece inflexibilitatea sa îl făcea incapabil de subterfugiile politicii parlamentare care-i ofensau mândria înnăscută. Foarte curând şi-a îndepărtat atât simpatiile de dreapta, cât şi pe cele de stânga, din cauza lor fiind constrâns să demisioneze.

S-a întors cu mare demnitate pe pământurile sale, la strămoşescul Castel Brolio în Siena, la îngrijirea viilor sale din Chianti care nu părăsiseră niciodată sufletul său. Pământurile din Chianti şi Castelul Brolio nu au reprezentat în viaţa lui Ricasoli refugiul în urma unei deziluzii, „retragerea onorabilă" sau inacţiunea aşa cum este cazul unor oameni politici ai istoriei precum Cornelius Scipius Africanul, la Literno, Bismarck, la Friedrichsruh sau De Gaulle, la Colombey les Deux Eglises, ci cu totul altceva. Pentru el a însemnat o reîntoarcere la acea viaţă pe care, încă de tânăr, o alesese pentru sine şi pentru familia sa într-o misiune ideală, aproape religioasă, care îl făcea să considere opera sa de agricultor ca o datorie morală şi civilă. Pe de altă parte, familia Ricasoli locuia de secole pe aceste pământuri binecuvântate dintre Siena şi Florenţa şi înţelesese valoarea acestora. Aşa cum comercianţii toscani din secolul al XVI-lea exportau lână şi mătăsuri în toată Europa, tot aşa şi vinul Chianti ajungea pe mesele regilor şi principilor.

Documente foarte de încredere ne povestesc că, încă din secolul al XVII-lea, vinul Chianti al Baronilor Ricasoli pleca

de la Brolio în pivniţele din Amsterdam şi că nobilimea engleză solicita însemnate cantităţi din acela „adevărat", dar şi că, începând cu 1716, poate prima dată în Europa, au dat viaţă printr-un decret al marelui duce unei „Congregaţii a vinurilor" care impunea norme foarte rigide în producţie şi în comerţ. Deci Bettino Ricasoli, odată cu reîntoarcerea sa la Brolio, reînnoda legăturile cu acest pământ, întrerupte doar temporar şi forţat, datorită implicării politice.

Legătura Bettino Ricasoli-Brolio are o semnificaţie istorică în panorama agriculturii toscane şi italiene a secolului al XIX-lea. Mai mult, el a fost singurul dintre nobilii florentini care a ales să trăiască mereu la ţară, nu doar pentru câteva luni pe an sau pentru partidele de vânătoare, astfel că, în afară de câteva călătorii în străinătate, şi-a petrecut aici toată existenţa.

Ca agricultor inteligent şi foarte priceput, exemplu de viaţă şi de muncă pentru ţăranii săi, el a îndeplinit o serie de transformări a tipurilor de vii, de la forma culturii viilor la metodele de vinificaţie.

Printre meritele sale în progresul enologiei italiene i se atribuie acela că a reglementat în mod raţional vechea metodă a „guvernului", adică amestecul strugurilor folosit pentru prepararea vinurilor de masă.

Vinul din Chianti, care astăzi străluceşte în paharele din toată lumea, este fructul reţetei Baronului de Fier, care a stabilit că trebuia, în mod obligatoriu, să fie produs cu 7/10 din Sangioveto, 2/10 din Canaiolo, 1/10 din Malvasia sau Trebbiano. Ferească sfântul să se greşească! Ar fi fost în joc onoarea Cocoşului Negru, simbolul oficial al acestui vin excelent care, încă din anul 1384, fusese ales de viticultorii acestor pământuri şi pe care Vasari l-a reprodus apoi într-o stemă pe fond auriu într-o frescă alegorică din Palazzo Vecchio (n.t. Palatul Vechi) din Florenţa.

Prin Bettino Ricasoli vinul de Chianti dobândeşte prestigiu, autoritate, premii şi medalii, intrând glorios în istoria civilizaţiei enogastronomice. Istorica sticlă îmbrăcată în paie de Chianti simbolizează băutul în stil italian, şi aroma de acasă care îi însoţeşte pe emigranţii de la începuturile

secolului al XX-lea de peste Ocean în căutarea unei vieţi mai bune. Enrico Fermi, un exilat ilustru al ştiinţei, în anul 1942 a toastat cu o sticlă de Chianti împreună cu echipa sa, în cinstea descoperirii fuziunii nucleare care a schimbat lumea şi patria sa îndepărtată.

Curios este destinul acestui vin cu nume antic etrusc, cu o culoare rubinie, cu parfum de struguri roşii, care adesea are sarcina de a simboliza în lumea toată ţara noastră.

Să toastăm, deci, în cinstea Baronului de fier care, nu doar în farfuria sa, ci şi în paharul său, ne-a lăsat mărturie atâta istorie autentică a Italiei.

SUPA À LA RICASOLI
(Reţeta Bucătarului florentin din secolul al XIX-lea Ferdinando Grandi)

„Tăiaţi julien o varză albă, puneţi-o la foc mic cu 50 g de ulei; când va fi gata pe jumătate, puneţi 1/2 kg de fasole albă şi 100 g de carne uscată (slănină) tăiată cubuleţe de 1 cm, pasta din 2 cârnăciori cu usturoi, apoi adăugaţi supa. Atunci când este gata, puneţi totul în supiera unde aţi aşezat înainte câteva felii de pâine, prăjite puţin".

TOCANĂ ÎNĂBUŞITĂ À LA CHIANTI BROLIO

Ingrediente pentru 8 persoane: *1 bucată de pulpă de viţel de 1 kg, 1 ceşcuţă de ulei de măsline, 1 morcov, 1 ţelină, 5 cepe, un căţel de usturoi, 500 g de pulpă de roşii, 1 pahar plin de Chianti Brolio, zeamă de carne sau concentrat, sare şi piper.*

Căliţi ceapa, morcovul şi ţelina (atunci când este sezonul, adăugaţi şi o mână de busuioc proaspăt) totul bine tocat şi pus în cratiţă cu ulei de măsline. Lăsaţi pe foc verdeţurile până când se înmoaie. Adăugaţi bucata de carne împănată cu bucăţelele de usturoi, amestecate cu sare şi piper, şi legată cu sfoară de bucătărie. Lăsaţi să se rumenească amestecând continuu şi adăugaţi Chianti fără economie. Atunci când vinul s-a evaporat, adăugaţi roşiile şi continuaţi gătitul la foc foarte mic, adăugând încet-încet câteva linguri de zeamă. Se lasă la foc cel puţin 3-4 ore, controlând să nu se usuce prea rău. Înţepaţi carnea cu o furculiţă pentru a verifica dacă s-a fiert. Apoi scoateţi carnea din cratiţă şi lăsaţi să se îngroaşe sosul. Dezlegaţi carnea şi tăiaţi-o felii, apoi turnaţi deasupra sosul foarte cald. Desigur, la acest fel de mâncare se va bea acelaşi vin Chianti pe care l-aţi folosit la gătit.

SISSI

(Monaco 1837-Geneva 1898)

Destinul unei ceşti de ceai

„Se întoarce primăvara fragedă / şi acoperă copacul cu un verde proaspăt / şi învaţă păsările să se mişte / făcând să îmbobocească mai verzi florile / dar ce îmi pasă de minunăţiile oferite de primăvară / pe acest tărâm îndepărtat şi străin? / Eu visez soarele ţinutului meu / visul pământului lui Isar".

Elisabeta de Bavaria în „Sissi" de B. Hamann

Într-o zi caldă de sfârşit de vară, pe data de 18 august 1853, ziua sa de naştere, tânărul împărat al Austriei, Franz Josef, era oaspetele la Ischl, în Bavaria, al Ducesei Ludovica, sora mamei sale. Aşezat în salonul cel bun servea un ceai însoţit de dulciuri delicioase cu ciocolată, pasiunea sa, şi o privea pe verişoara Elisabeta care avea doar 15 ani. Inima îi bătea foarte repede, deoarece, deşi o cunoscuse de puţin timp, se îndrăgostise nebuneşte de ea şi, chiar în acea zi, se hotărâse să o ceară de soţie.

Sissi, aceasta era porecla dată fiicei ciudatului Conte Max – mare vânător, iubitor de cai şi de femei frumoase (care i-au dăruit mai mult de 11 fete ilegitime) şi de tot ceea ce putea fi considerat ciudat şi exotic – schimba priviri cu Franz. Tânăra avea un surâs foarte frumos, o siluetă zveltă şi armonioasă, cosiţe lungi de un blond-închis şi ochi căprui. Iubea încă de atunci libertatea, mâncărurile simple şi gustoase ale ţinutului său, plimbările în pădure, papagalii. Era, de asemenea, şi o călăreaţă pricepută.

În acel salon unde câinii o recunoşteau de stăpână şi, conform unei bârfe vieneze, puricii puteau fi striviţi în farfurie, destinul tinerei a fost stabilit de o ceaşcă de ceai,

aceeaşi care va apărea în mod fatal însoţind câteva momente importante din viaţa sa.

De fapt, mai târziu, la Viena, bigotismul şi formalitatea curţii, severitatea extremă a soacrei-mătuşă, Arhiducesa Sofia, îndrăgostită de propriul fiu, rigoarea protocolului la limita suportabilităţii (de exemplu, împărăteasa nu putea purta pantofii decât o singură dată), au îndepărtat foarte curând zâmbetul sărmanei Sissi.

Din verdeaţa pădurilor bavareze a început viaţa sa de soţie, cu o croazieră pe Rin, la bordul navei imperiale împodobită cu ghirlande de trandafiri, apoi într-o capitală în sărbătoare cu cine şi recepţii fastuoase unde se dansau valsul Împăratului şi Marşul lui Radetzky. Bijuterii minunate, cadou de la Franz, erau cadrul unor torturi precum Sacher şi altul cu ciocolată cu lapte, preferatul stăpânului casei, asemănător cu cel pe care noi îl numim „unguresc". A început să urască imediat acest tip de viaţă şi a înţeles că dragostea imensă a tânărului soţ nu era de ajuns pentru a-i umple singurătatea.

Sensibilă şi neliniştită, Sissi a început să călătorească cu gândul: visa la bucuria casei sale, la râsetele cu surorile ei, la partidele de vânătoare de cocoş de munte, alături de tatăl său, la spectacolele extravagante găzduite de curtea palatului Passenhofen, la aromele cam tari ale bucătăriei bavareze.

În budoarele din Schönbrun sau din Luxemburg, în aşteptarea augustului soţ care, prins de probleme grave, cobora la Viena de dimineaţă pentru a se întoarce seara, scria versuri şi refuza felurile de mâncare pregătite pentru ea de mâinile bucătarilor pricepuţi. Se juca cu papagalul preferat, se hrănea doar cu lapte, gusta *semmelknödel*, obicei pe care îl adusese din Bavaria, lăsând friptura, şi făcea copii.

Au venit apoi necazuri mari: moartea primei fetiţe, războiul cu Italia, fuga la Napoli la sora Maria, criza economică a imperiului puţin anacronic, estorcat de Magenta şi Solferino (1859).

Împăratul a trebuit să facă economii şi să stabilească măsuri drastice, devenind tot mai nepopular. Perechea imperială era fluierată în Italia şi în Ungaria, dar tot mai iubită de

poporul austriac. Legat de acest aspect, se povesteşte că un brutar dintr-un sătuc aproape de Viena le-a dăruit o pâine dulce *(bretzl)* sub formă de acvilă cu două capete, gest atribuit de atunci onorurilor bucătăriei imperiale.

Împărăteasa devenea tot mai închisă, rebelă şi anorexică: abia gusta din supa de *edarpfel* (simpli cartofi), sau refuza marile şniţele pané, rasoalele şi friptura de porc. Ura guvernarea despotică de la Viena, unde bătrâna Sofia şi decrepitul Radetzky puneau paie pe foc, şi îşi iubea copiii lăsaţi adesea pentru a-şi urma soţul în vizite la şcoli, ospicii şi spitale de nebuni.

A început să leşine, apucată de un rău obscur, poate sifilis; se şuşotea de fapt că Împăratul, în timpul campaniei din Italia, s-a lăsat în voia simţurilor. A fost îmbarcată într-un voiaj costisitor mai întâi spre Madera şi apoi spre Corfu. Aici Sissi gusta puţină libertate şi parfumul cald al Mediteranei şi se hrănea cu lactate şi citrice. Astfel, încet-încet frumuseţea sa a reînflorit. După ce s-a însănătoşit, a devenit o femeie splendidă şi a decis să nu se mai întoarcă să trăiască la Viena, în ciuda crizei cu Franz Josef, în ciuda scrisorilor foarte tandre. Ea nu a depăşit niciodată pe deplin tragedia morţii fiicei sale. A vrut un castel în Ungaria şi s-a stabilit acolo cu aprobarea soţului. A învăţat noua limbă, a apreciat sărbătorile câmpeneşti, violoniştii ţigani şi gulaşul. Poporul a început să o adore, chiar şi nobilimea. Atunci, Contele Gyula Andràssy a devenit scutierul său îndrăgostit (chiar dacă împărăteasa nu era frivolă), şi caii, raţiunea sa de a trăi.

Meritul său a fost când Franz Josef, în data de 8 iunie 1867, a fost încoronat alături de ea Rege al Ungariei. Sărbătoarea a fost foarte mare, iar cei doi augusţi soţi s-au simţit mai iubiţi ca niciodată. Îmbrăcaţi ungureşte, cu dezaprobarea Vienei, au fost încoronaţi după o lungă plimbare călare: vinul curgea din sticle enorme, gulaşul fierbea în tigăile de aramă, în timp ce boii şi berbecii erau fripţi în aer liber. Poporul se putea servi cu peşte de râu fript cu paprika în tigăi mari cât roata carului.

Se părea că a reînflorit dragostea, s-a născut Maria Valeria, preferata împărătesei, astfel că a încercat să se întoarcă la

Viena. Aici i-a fost ruinată sănătatea de o tară ereditară. Sissi a devenit din ce în ce mai ciudată, fiind stăpânită de diferite manii: cultul personalităţii, secondat de un regim de fier, cu plimbări lungi (chiar de 50 de kilometri!) şi cu gimnastică acrobatică; îngrijirea splendidului păr pe care îl hrănea cu vin de Porto şi cu ou; apoi echitaţia, care a dus la lungi sejururi în Irlanda şi Anglia, arheologia şi poezia.

În urma morţii vărului nebun Ludwig şi a sinuciderii tragice a fiului Rudolf, sfâşiată de durere, s-a dedicat spiritismului şi artelor divinatorii, citind viitorul în frunzele de ceai. Călătorea mult, făcea pe snoaba cu lumea de rangul său, ieşind doar noaptea împreună cu credincioasa doamnă de companie pentru a sta într-o berărie precum muritorii de rând. Seara îşi petrecea aproape tot timpul scriindu-i scrisori foarte tandre Împăratului (care se consolase!) cărora el le răspundea cu o dragoste neschimbată.

În continuare reîncepuse să se hrănească doar cu lapte şi punctul culminant al ciudăţeniilor a fost cel în care şi-a adus, cu trenul imperial, două vaci şi o capră pentru a avea la dispoziţie lapte mereu proaspăt şi natural; a ajuns până într-acolo încât i-a dăruit două văcuţe augustului consort, pentru a începe un regim sănătos!

Nu mai era nici urmă din Sissi cea de odinioară; rămânea o femeie matură, un pic nebună, frumoasă încă, în ciuda feţei brăzdate de riduri, care deplângea dragostea care se terminase, morţile tragice ale copiilor şi prietenilor şi care se temea de apropiata bătrâneţe.

Hoinărea în lung şi în lat prin Europa, în căutarea cine ştie cărui lucru şi în zilele senine, puţine – ca să spunem adevărul –, putea să scrie şi scrisori glumeţe: „Ieri seară am fost la Mulino Rosso, unde am mâncat *schmarren* (friptură dulce) şi am văzut o persoană foarte drăguţă. Din fericire, tu nu erai (Împăratul!): ai fi sărit pe ea".

A plecat în sfârşit la Montreux „unde lacul este albastru ca marea", se plimba mult şi frecventa ceaiurile familiei Rothschild. Între timp, la Viena, Împăratul se îngrijora „pentru prietena sa dulce şi iubită" care bea apă de Karlsbad (pentru a se îngrăşa puţin) şi se hrănea cu cafea neagră, carne rece şi

ouă". Şi, în timp ce se întorcea la Montreaux de la Geneva, pentru un blestemat de ceai în casa Rothschild, a fost înjunghiată în inimă de către tânărul anarhic italian Lucchesi. Nu a suferit, şi astfel şi-a încheiat existenţa sa tulbure: era 10 septembrie 1898.

Cecco Beppe, obişnuit să-şi ascundă sentimentele în spatele unei măşti dure, a izbucnit într-un plâns cu sughiţuri.

OMLETĂ SISSI

Ingrediente pentru 4 persoane: *4 ouă, 1 linguriţă plină cu zahăr, 1 pliculeţ de vanilie, 1 vârf de sare, 1 pahar de lapte, 100 g de făină, 30 g de stafide, 2 linguri de brandy, făină, 40 g de unt topit, 100 g de zahăr pudră.*

Lăsaţi să se înmoaie stafidele în brandy, timp de cel puţin 1 oră, apoi scurgeţi-le şi pudraţi-le cu făină. Bateţi gălbenuşurile cu zahărul, vanilia şi sarea, până când devin spumă, apoi amestecaţi încet cu albuşurile bătute spumă. Ungeţi o tigaie cu puţin unt şi adăugaţi 1/4 din compoziţie: când omleta va deveni aurie pe o parte, întoarceţi-o cu ajutorul unei farfurii, adăugând încă puţin unt în tigaie. Lăsaţi pe foc cele patru omlete şi, de îndată ce sunt gata, adăugaţi untul topit. Presăraţi zahăr pudră şi serviţi omleta caldă.

SOS DE HREAN

Foarte picant, este indicat pentru a însoţi, în sosieră, tocana mixtă de viţel şi friptura la grătar de porc, feluri de mâncare obişnuite la curtea vieneză.

Ingrediente pentru 4-5 persoane: *1-2 linguriţe de oţet de vin alb, aproximativ 200 ml de ulei de măsline, 1/2 linguriţă de sare, 1 bucată de rădăcină de hrean.*

Curăţaţi bine hreanul cu lama unui cuţitaş, spălaţi-l şi uscaţi-l, răzuiţi-l pe o răzătoare fină sau, pentru a nu vă da lacrimile, tocaţi-l prin maşină (direct într-o pungă). Puneţi oţetul şi sarea într-o sosieră, amestecaţi, fără să se topească sarea; adăugaţi 4-5 linguri de hrean ras şi apoi uleiul, încet; amestecaţi cu o lingură de lemn până când totul va fi bine omogenizat.

CREMĂ VIENEZĂ

Ingrediente pentru 4 persoane: *100 g de zahăr, 100 g de bezele, 40 g de făină, 2 gălbenuşuri, 1/2 pliculeţ de vanilie, 600 ml de lapte, câteva violete albe, sare.*

Se dă în clocot laptele, se ia de pe foc, se adaugă vanilia şi se lasă să se odihnească timp de un sfert de oră. Se bat într-un alt vas gălbenuşurile cu zahărul până când se fac spumă, se adaugă un vârf de sare, se încorporează făina strivind eventualele cocoloaşe şi se diluează cu laptele cald adăugat puţin câte puţin. Se pune la foc moderat şi se îngroaşă crema amestecând în continuu. Se ia apoi de pe foc, se varsă într-un castron de supă, se lasă să se răcească şi se amestecă cu bezelele fărâmiţate. Se pune în cupe separate şi se ornează cu violetele albe. Păstraţi la frigider până în momentul servirii.

GĂLUŞTELE ÎMPĂRAŢILOR

Ingrediente pentru 6-8 persoane: *10 chifle întărite, 1/4 l lapte călduţ, unt cât o nucă, 1 ceapă tăiată bucăţele, 2 linguri de pătrunjel tocat, 4 ouă, sare.*

Tăiaţi chiflele în cubuleţe, aşezaţi-le într-o strachină şi turnaţi deasupra laptele călduţ, până când devin moi. Încălziţi untul într-o tigaie, adăugaţi ceapa şi, când a devenit aurie, puneţi pătrunjelul. Adăugaţi apoi pâinea înmuiată în lapte, amestecând totul cu o lingură de lemn pentru a nu se lipi compoziţia.

După câteva minute, luaţi de pe foc şi adăugaţi ouăle, amestecând continuu. Aşteptaţi 10 minute şi faceţi mingiuţe de mărimea unei caise, puneţi-le în multă apă sărată clocotită, lăsaţi-le aproximativ 10 minute la foc moderat. Scurgeţi-le de apă şi serviţi-le ca garnitură la friptură de porc, friptură umplută, cu sos de ciuperci etc. Dacă doriţi, le puteţi transforma în dulciuri, adăugând zahăr şi pudrându-le cu mac.

Reţeta, specifică Bavariei, a început să facă parte din meniurile împărăteşti odată cu Elisabeta. Astăzi se serveşte în cele mai bune restaurante din Viena şi la mesele şic din capitală.

TEODORA

(Cipru 502-Constantinopol 540)

De la aplauzele circului la triumfurile Imperiului

„Teodora va fi o mare curtezană şi, mai târziu, o mare împărătească. Pentru a reuşi în ambele situaţii este nevoie de calităţi înrudite. O împărătească trebuie să aibă farmecul unei curtezane; o prostituată trebuie să aibă răbdarea, diplomaţia, tăria unei suverane."

H. de Lancker în „Teodora"

Teodora, fata lui Acacio, poreclit Maestrul urşilor, paznic al Circului din Constantinopol, actriţă, regina mimei, divorţată, vagaboandă, aventurieră şi prostituată de lux, a reuşit, cu asemenea arbore genealogic şi cu acest curriculum – aceste date, să urce triumfător pe tronul Bizanţului (Constantinopolului) capitala Imperiului Roman Oriental. Era cea mai nepotrivită soţie pentru un împărat, astfel că Vigilanţa, mama lui Iustinian, nu a rezistat loviturii şi a murit de durere. Dar frumuseţea extraordinară a Teodorei şi inteligenţa foarte ascuţită, viclenia foarte fină şi farmecul irezistibil de mare cunoscătoare a sufletului omenesc care au făcut-o să lege de sine inima şi mintea omului cel mai puternic din lumea de atunci, i-au permis de asemenea să domine scena politică pentru mai bine de douăzeci de ani, făcând să se uite miile de scandaluri care se ţeseau în jurul numelui său.

Deţinând puterea supremă, alături de un om care a considerat-o mereu egala sa, Teodora s-a comportat demn, ca şi când în venele sale ar fi curs adevărat sânge albastru. A fost cu siguranţă o mare actriţă, care a interpretat rolul

împărătesei în maniera cea mai convingătoare, cu toate nuanţele şi fără ezitare, lăsând în urma sa o amintire de neşters. Iustinian a vrut-o pe Teodora de soţie, egală cu el în suveranitatea asupra Imperiului şi le-a impus guvernatorilor provinciilor un jurământ de fidelitate „în numele lui Iustinian şi al Teodorei".

Lumea orientală se prosterna în faţa geniului şi norocului fiicei Maestrului urşilor, în timp ce soţul său, în conducerea Corpus Juris, fundamentul tuturor legilor din lumea occidentală, declara că o consultase pe Teodora, dar divin, pe care Dumnezeu, în infinita sa bunătate, i-o dăduse drept companie. Foarte tânără, din suburbiile Constantinopolului, în „turul" său, ajunsese la Alessandria d'Egitto, unde îşi propusese să cucerească înalta societate cu frumuseţea sa strălucitoare. Chiar aici, Teodora, frumoasa străină peripatetică, a început, în mod inconştient, să dea proba generală pentru viitorul său rol de împărătească. A supus oraşul la un adevărat asediu gastronomic şi, ştiind că un bucătar bun este mai important decât un frizer bun, a pregătit mese foarte elegante care, la sunetul răscolitor al flautelor, se umpleau cu cele mai gustoase delicii pe care natura putea să le producă sau pe care putea să le realizeze bucătăria. În casa ei se mânca mai bine decât la prefectul pretoriu! Înţelesese de fapt foarte repede că politica, la fel ca şi comerţul, strategia şi teologia, se fac, în general, la masă. Din cină în cină a reuşit să obţină o invitaţie la casa guvernatorului oraşului.

De acum, fiica îmblânzitorului circului făcuse marele pas. În timp ce la masă felurile de mâncare se succedau şi erau ridicate de-abia atinse, şi cupele de aur se reumpleau, ca prin miracol, cu vinuri aromate, ea le zâmbea tuturor şi îi vrăjea pe toţi, şi cu o viclenie politică înnăscută, memoria sa infailibilă înregistra nume, chipuri şi funcţiile pe care le reprezentau. Astfel, Teodora devenea parte din acest mediu care, admirat şi distrat, o primise ca pe o curtezană strălucitoare şi atrăgătoare, nimic mai mult, şi care nu îşi imaginase că o va avea mai târziu drept împărătească austeră şi implacabilă. În această lume

de lux, cultură şi rafinament autentic, atât de îndepărtată de zgomotul din Constantinopol, Teodora îşi îmbunătăţise armele, şi-a ascuţit gustul şi inteligenţa, descoperind toată puterea farmecului şi seducţiei sale.

Întorcându-se la Constantinopol, diferită, elegantă şi cultă, era deja gata să urce treptele spre înalta societate. Casa ei de pe malurile Bosforului, mereu parfumată de iasomie, a devenit foarte curând un fel de cenaclu, un salon cultural la modă unde se întâlneau personalităţile momentului. Aici, aşezaţi în jurul unor mese aranjate cu un rafinament extrem, toastând cu vinurile cele mai cunoscute din arhipeleagul grec, în cupe de aur şi de chihlimbar, şi degustând deliciile mării în feluri de mâncare cu stridii, barbuni şi calcani abia pescuiţi şi pregătiţi de către cei mai pricepuţi bucătari, se discuta foarte civilizat despre toate, de la artă la religie, politică şi finanţe. Teodora, care abia se atingea de mâncare, atentă şi plină de bunăvoinţă, asculta şi, puţin câte puţin, devenea regina păienjenişului intrigilor din lume şi de la curtea bizantină.

Iustinian, tot mai des oaspete de onoare, strălucitor de atâta farmec, o face împărăteasa lui, care, perfectă în rolul său, conştientă de răspunderea sa, îşi va purta greaua coroană cu orgoliu şi mândrie. Curajul şi devotamentul Teodorei îi vor da lui Iustinian forţa de a nu fugi în timpul revoltei care-i ameninţa tronul şi chiar viaţa. Marea tărie a Teodorei a salvat imperiul, iar împăratul şi puterea acestuia au devenit tot mai mari.

Împărăteasa a ştiut să fie nemiloasă şi foarte crudă cu duşmanii, dar incapabilă de greşeli şi meschinării. Nu şi-a uitat niciodată originile şi pentru prima dată în istorie a organizat pe malurile orientale ale Bosforului, un fel de refugiu-mănăstire pentru prostituatele bătrâne ale oraşului, smulgându-le astfel din mizerie şi disperare.

Mozaicurile din San Vitale, la Ravenna, ne-o arată şi astăzi pe Teodora, cu o înfăţişare austeră, încoronată, alături de soţul său iubit. Împăratul şi împărăteasa sunt reprezentaţi în acelaşi plan, nu doar ca perspectivă, dar

şi ca semn al egalităţii în măreţie, prestigiu şi putere. Îngerii şi Sfinţii care îi urmează în această teorie mistică reprezintă doar cadrul aurit al imaginii de suveranitate. Iustinian şi Teodora sunt egali nu doar în mozaicul din Ravenna, capodoperă a artei bizantine, dar şi ca importanţă în istoria civilizaţiei, pe care au scris-o împreună acum 1500 de ani.

CONSOMMÉ TEODORA

Ingrediente pentru 4-6 persoane: *1 l de consommé (supă de pui limpede), aproximativ 250 g piept de pui fiert tăiat în fâşii subţiri, câteva felii de trufe, vârfuri de sparanghel.*

După ce *consommé*-ul a dat în clocot, adăugaţi carnea de pui, trufele şi sparanghelul; lăsaţi la fiert câteva minute. Serviţi cu parmezan din belşug.

TAGLIATELLE À LA BIZANŢ

Ingrediente pentru 4-5 persoane: *500 g de tagliatelle cu ou, 50 g de unt, 75 g de grăsime de la şuncă, câteva bucăţele de ceapă, 500 g de roşii decojite, 1 legătură de busuioc, 50 g de parmezan ras, sare şi piper.*

Tocaţi mărunt ceapa şi grăsimea de la şuncă şi puneţi totul la topit într-un vas, împreună cu untul. Adăugaţi apoi roşiile decojite, lăsaţi pe foc mare, timp de aproximativ un sfert de oră. Presăraţi sare şi piper şi păstraţi la cald. Tocaţi frunzele de busuioc. Fierbeţi *al dente* tagliatellele, puneţi-le în farfurie, după ce le-aţi scurs. Asezonaţi cu sare şi cu parmezan din belşug, iar în centru aşezaţi sosul şi busuiocul tocat.

CALCAN À LA TEODORA

Ingrediente pentru 6-8 persoane: *1 calcan de 1,5 kg, 1/2 l de vin alb, 40 g de făină, 50 g unt, 5 linguri de sos de roşii, 1 ceapă mică, pătrunjel, cimbrişor, dafin.*

Tocaţi ceapa, pătrunjelul, o frunză de dafin şi puţin cimbrişor şi aşezaţi-le pe fundul unui vas. Adăugaţi peştele, asezonaţi cu sare şi piper, stropiţi cu vin alb şi cu puţină apă, acoperiţi cu o folie de aluminiu şi introduceţi la cuptor, la foc mic, timp de 35 de minute. Se prepară un sos gustos cu făină, unt şi zeama din tavă (dată prin strecurătoare). Se amestecă cu 5 linguri de sos de roşii. Se aşază pe o farfurie peştele desfăcut, se adaugă sosul. Eventual se serveşte cu crochete de cartofi şi cu raci.

SALATĂ TEODORA
(Creaţie a Restaurantului Maire 1881, Paris)

„În cantităţi mai mult sau mai puţin egale: vârfuri de sparanghel fierte *al dente*, bucăţi de anghinare pregătite şi tăiate în felii subţiri, ciuperci crude decojite şi feliate, cozi de raci, membrane de trufe şi ouă tari pentru garnitură".

Se aşază totul într-un castron sau în cupe separate şi se asezonează cu ulei, oţet, sare şi piper, adăugându-se două linguri de maioneză.

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG.
Servizi da tavola nell'antichità
Presso i Bizantini, dall' 8° al 13° secolo.
3.
Spiegazione a tergo

VICTORIA

(Londra 1819-Insula Wight 1909)

13.000 Christmas Puddings [51] *pentru Regina Victoria*

„În povestirile populare figura sa familiară ocupa un loc distins şi memorabil, trezind simpatie. Supuşii apreciau bunătatea mai presus de orice altă virtute umană; Victoria, care la doisprezece ani a spus că voia să fie bună, îşi ţinuse promisiunea".

L. Strachey în „La Regina Vittoria"

Exact 12.864 a fost numărul de Christmas Puddings care au ieşit din bucătăriile Reginei Victoria în cele 64 de Crăciunuri din îndelungata sa domnie. De fapt, la fiecare 24 decembrie erau 201, mereu egale, pregătite pentru ea după o reţetă de pe vremea lui George I. Două sute luau drumul lumii pentru a duce urările Majestăţii Sale Britanice Regilor, Şefilor de Stat şi prietenilor. Cea mai mare, în schimb, aureolată cu un norişor albăstrui de brandy în flăcări, trona pe încărcata masă regală. Ceremonialul era complex şi coregrafic, dar făcea parte din atmosfera specială din ziua de Crăciun: în jurul pudding-ului trebuia vărsat brandy-ul încins şi apoi se aprindea astfel încât era prezentat înfăşurat în flăcări, cu o rămurică de pomişor-ghimpos în centru. Masa de Crăciun includea şi sturion din Volga, dar din partea Ţarului, un pateu de *fois gras,* omagiu lui Napoleon al III-lea, iar la toast se gândea la Franz Josef, care oferea cunoscutul său Tokay unguresc, vechi şi inegalabil. Dar inima gastronomică a petrecerii era Christmas Pudding, care, în Olimpul dulciurilor, simboliza Anglia, astfel încât a

[51] Budinci de Crăciun

devenit sinonimă cu sărbătoarea de Crăciun, în cea mai bună tradiţie anglo-saxonă.

Pudding-ul (de unde vine budinca noastră) are mii de denumiri şi mii de reţete dulci şi sărate (Plum Pudding, Yorkshire Pudding, Victoria Pudding, Tapioca Pudding, Bacon roll Pudding etc.), iar istoria sa este foarte veche. Ea pare a trimite la anumite feluri de mâncare medievale fierte şi consistente, la torturi bogate în grăsimi, cereale şi fructe. În secolul al XVII-lea explozia acestor feluri de mâncare a fost revăzută de bucătarii englezi; apoi în secolul al XVIII-lea, regele George I a inaugurat tradiţia Christmas Pudding – budincă de Crăciun – plină cu mirodenii, dulciuri şi fructe care, prin intermediul Reginei Victoria, a ajuns până la noi.

În copilărie, Victoria a sărbătorit cu siguranţă în casa din Kensington cu prăjitura tradiţională a familiei şi, odată ajunsă regină, a transformat-o în simbolul acestei zile pentru sine şi pentru supuşii săi, care erau oglinda suveranei lor. Toţi trebuiau să ştie că sărbătoarea de Crăciun a iubitei lor regine trebuia să semene cu cea din familiile englezeşti, cu aceeaşi prăjitură, cu mulţi copii (ea avea nouă!) în jurul bradului împodobit, sub care erau cadouri pentru toţi, alese însă cu mare parcimonie, credincioşi principiului că nimic nu se aruncă şi că totul se păstrează (ceea ce va fi bucuria colecţionarilor şi anticarilor din secolul următor). Acesta a fost marele farmec, arma inteligentă şi subtilă a Victoriei care a reuşit mereu să fie considerată de către supuşii săi ca o burgheză oarecare. Suverana lor iubită suferea, făcea copii, trăia aceeaşi viaţă a lor, la un nivel mai înalt, dar nu atât de înalt ca să nu poată fi întrezărit. Astfel, obiceiurile sale, chiar şi cele gastronomice, s-au răspândit în toată Anglia şi apoi, prin colonii şi Imperiu, în toată lumea.

În timp ce marii bucătari îi dedicau reţete pentru a-i onora numele şi prestigiul, în sufletul său ea rămânea tot fetiţa pofticioasă devenită regină la optsprezece ani, mereu în luptă cu kilogramele în plus, care adora lipiile din Yorkshire şi friptura care se putea mânca la Balmoral, la picnicurile cu Albert, marea iubire a vieţii sale.

Clasele medii simpatizau căsătoria lor din dragoste, această familie plină de copii care ilustra principiile regalităţii şi virtuţii în care ei toţi se regăseau. Familia regală era proiecţia ideală a existenţei lor, sublimă chiar, iar aceasta făcea mai uşor de acceptat banalitatea şi problemele cotidianului. Astfel, obiceiurile reginei, chiar şi cele alimentare, au devenit ale tuturor, şi la ora cinci după-amiază în toate casele era un clinchet de ceşti înflorite şi de ceainicuri care însoţeau torturile şi biscuiţii „Victoriei", ale căror reţete se învaţă şi astăzi la cursurile de bucătărie din colegiile tradiţionale englezeşti. Această femeie, care a avut o importanţă atât de mare în istoria Europei şi a lumii şi care a trăit mari schimbări, servindu-şi aproape un secol ţara – care ocupa de fiecare dată primul loc în gândurile ei – şi-a lăsat amprenta în istoria Angliei, schimbând o epocă în toate aspectele sale, de la politică la arhitectură, de la modă la literatură, de la diplomaţie la morală şi chiar şi la gastronomie. În cărţile de bucate internaţionale ale înaltei bucătării numele reginei este purtat de feluri de mâncare foarte rafinate, unde triumfă trufele, langustele, caviarul pe care marii bucătari se lăudau că le gătiseră pentru ea, imaginând-o aşezată în mod regal la mese strălucind de argintării somptuoase şi cristaluri preţioase, cu ocazia meselor oficiale cu personaje importante ale scenei politice a momentului. Noi, în schimb, citim paginile îngălbenite ale unei cărticele a lui Charles Elmé Francatelli, bucătarul său de origine italiană, care a servit-o cu devotament timp de atâţia ani şi ale cărui rânduri dezvăluie un alt aspect mai puţin important, dar la fel de adevărat, al acestui personaj feminin, îndrăgit nu doar de englezi. Aici regăsim reţeta pentru supa pentru copiii săi bolnavi, pentru sandviciurile servite la *breakfast*-ul în familie, pentru cinele informale, şi, în sfârşit, pentru o *substantial good soup* care se împărţea săracilor din Londra.

CHRISTMAS PUDDING

Ingrediente pentru 12 persoane: *250 g grăsime de rinichi de bou, 250 g miez de pâine proaspăt răzuit, 125 g de făină, 150 g stafide de Smirna, 75 g de stafide de Corint, 75 g stafide de Malaga*[52] *fără semințe, 75 g de prune uscate, fără sâmburi, 75 g coajă de portocală confiată tocată cubulețe, 125 g de mere tăiate mare, 125 g zahăr brun, 3 ouă întregi, sucul și coaja dată pe răzătoare de la 1/2 lămâie și de la 1/2 portocală, 4 g de sare, 6 g de mirodenii praf (scorțișoară, cuișoare, ghimbir, nucșoară), 1/4 l de coniac, 1/4 l vin Madera sau Xeres.*

Curățați grăsimea de rinichi și puneți-o într-o strachină mare. Adăugați stafidele, zahărul brun, miezul de pâine, fructele tocate, ouăle, sarea și mirodeniile, și la sfârșit, coniacul și vinul. Amestecați totul foarte bine cu o spatulă, cu mișcări puternice. Dacă aluatul este prea dens, îl puteți subția adăugând puțin lapte. Se acoperă și se lasă la răcoare timp de 48 de ore. Apoi transferați produsul în forma specială de porțelan denumită *pudding basin*, în care ați pus mai întâi un tifon uns cu un strat subțire de unt și făină. La sfârșitul operațiunii, acoperiți și suprafața cu tifonul uns cu unt și fixați cu o sfoară de marginile vasului. La sfârșitul acestei operațiuni, scufundați pudding-ul în apă clocotită și lăsați-l la foc foarte mic timp de 7 ore. Înainte de a-l servi luați pânza de pe pudding, presărați cu cubulețe de zahăr îmbibat în brandy

[52] În Evul Mediu, strugurele stafidit era considerat un factor de sănătate: iată de ce în Christmas Pudding se foloseau cele trei tipuri de stafide cunoscute: Smirna, Corint și Malaga.

sau rom cald şi flambaţi. A se servi în acelaşi timp cu un sos de caise cu kirsch.

SUPĂ DE ÎMPĂRŢIT SĂRACILOR

„În familia unde eu lucram ca bucătar, era obiceiul să se ofere săracilor un castron de supă cu bucăţi de carne, de două ori pe săptămână, mai ales iarna".

Charles Elmé Francatelli

„Se fierb într-o cratiţă bucăţi de carne şi carne sărată de porc, cu apă şi sare. Când e gata, puneţi lichidul deoparte. Într-o cratiţă mare de aramă plină cu apă se pun pe foc morcovi, cepe, ţelină şi cartofi, totul tăiat cubuleţe. Se ia spuma şi se verifică starea legumelor. Se îngroaşă supa cu făină de ovăz sau cu mazăre. Se adaugă bucăţile de carne gătite mai înainte cu zeama lor de pe foc, se amestecă, se îngroaşă, se adaugă sare şi, eventual, alte plante aromate. Se serveşte fierbinte".

VICTORIA SCONES (prăjiturele victoriene)

Ingrediente: *250 g de făină, un praf de sare, 50 g de unt, 50 g de zahăr, 1 ou bătut cu 125 ml de lapte, 50 g de cireşe confiate.*

Încălziţi cuptorul la 220°. Ungeţi cu unt o hârtie de copt. Amestecaţi făina, sarea şi untul, într-un castron. Adăugaţi apoi laptele, oul şi zahărul bătute împreună, păstrând separat două linguri pentru a decora prăjiturelele. Amestecaţi pasta până devine moale şi omogenă. Modelaţi, cu mâinile date prin făină, o pâine care se împarte apoi în 3-4 bucăţi care va trebui să capete o formă rotundă, cu o grosime de 1,5 cm. Tăiaţi pâinişoarele în patru părţi, aşezaţi-le în tavă, pe hârtia de copt unsă, decoraţi cu

jumătăţi de cireşe confiate şi coaceţi în partea superioară a cuptorului, timp de 15-20 de minute, până când capătă o culoare frumoasă aurie.

din „The student's cookbook"
de Ratcliffe College di Leicester

Încoronarea Victoriei, regina Angliei (1837).

SFÂRŞIT

BIBLIOGRAFIE

Abulafia D., *Federico II,* Ed. Einaudi, Torino, 1993;
Accoliti P., *Vini di Francia,* Ed. Newton, Roma,1972;
A.D. nr. 139 *Vienna* – Supliment, Ed. Mondadori, Milano, 1992;
Agnoletto V., *Manuale del cuoco e dei pasticceri,* Ed. Arnaldo Forni, Bologna, 1983;
Baslini A., *Salse calde e fredde,* Anexa „Grazia" nr. 39, noiembrie 1975;
Bellonci M., *Lucrezia Borgia,* Oscar Mondadori, Milano, 1986;
Bellonci M., *Rinascimento privato,* Ed. Mondadori, Milano, 1987;
Bergamo I. M., *A tavola,* Ed. Hoepli, Milano, 1936;
Bergin T.G., Speake J., *Rinascimento,* Ed. Melita, La Spezia,1993;
Bertholle L., *Le ricette segrete dei migliori ristoranti di Francia,* Manuale BUR Rizzoli, 1985;
Bonomo G., *Riso in cucina,* Ed. Reverdito, La Spezia, 1976;
Bourienne L.A., *Napoleone intimo,* Ed. Sonzogno, Milano;
Bradford S., *I Borgia,* Ed. Sperling & Kupfer, Milano, 1982;
Brunetti G., *Cucina mantovana di principi e di popolo,* Institutul Carlo D'Arco, verona, 1967;
Buonassisi V., *La cucina italiana,* Ed. Idea Libri, Milano, 1988;
Carnacina L., *Le uova,* Ed. Calderini, Bologna, 1977;
Cecchini P., *La corte squisita del Duca Federico,* Ed. Calderini, Bologna, 1995;
Chiodi E., *C'è qualcosa di nuovo in cucina, anzi di antico,* Ed. Acanthus, 1990;
Cillario A., *Parola di Benito,* Oscar Mondadori, Milano, 1992;
Codacci L., *Caterina de' Medici,* Ed. M. Pacini Fazzi, Lucca, 1995;
Colacchi M., Pino S., *I peccati di gola,* Ed. Anthropos, Roma, 1989;
Consiglio A., Frignani A., *Il diavolo nel bicchiere,* Ed. Canesi, Parma, 1968;
Cowne L., *Un milione di menu,* Ed. Mondadori, Milano, 1964;
D'Annunzio G., *Cronache romane,* Ed. Newton Compton, Milano, 1995;
Dancer J. B., *Parma in tavola,* Ed. Battei, Parma, 1994;
D'Aroma N., *Mussolini segreto,* Ed. Cappelli, Bologna,1958;
Dell'Arti G., *Vita di Cavour,* Ed. Mondadori, Milano, 1983;

Di Corato R., *Il bicchiere d'argento,* Ed. Domus, Milano, 1986;
Di Corato R., *Il gastronauta,* Ed. Sonzogno, Milano, 1976;
Dujovne Ortiz A., *Evita,* Scie Mondadori, Milano, 1996;
El Arte de Cocinar, Ed. La Comercial, Tucuman, Argentina, 1931;
Eloy Martinez, *Santa Evita,* Ed. Guanda, Parma, 1986;
Escoffier A., *Guida alla grande cucina,* Ed. F. Musso, Trento, 1992;
Escoffier A., *Il grande libro della cucina francese,* Ed. Newton, Roma, 1996;
Fabbri Dall'Oglio, *I sapori perduti,* Ed. Garamond, Roma, 1993;
Farinelli L., *Maria Luigia, Duchessa di Parma,* Ed. Rusconi, Milano, 1983;
Fini M., *Nerone,* Ed. Oscar Mondadori, Milano, 1994;
Fisher H.A.L., *Storia d'Europa,* Ed. Newton, Roma, 1995;
Gadda E., *I Luigi di Francia,* Ed. Garzanti, Milano, 1964;
Gerosa G., *Napoleone,* Ed. Mondadori, Milano, 1994;
Gervaso R., *Claretta,* BUR Rizzoli, Milano, 1984;
Gosetti F., *In cucina con Fernanda Gosetti,* Ed. Fabbri, Milano, 1977;
Gozzini-Giacosa I., *A cena con Lucullo,* Ed. Piemme, Casale Monferrato, 1986;
Gravelli A., *Musslèn,* Centro, Ed. Romano, 1972;
Hamman B., *Sissi,* Longanesi, Milano, 1989;
Heroard J., *Le journal de Jean Heroard,* Ed. Fayard, Paris, 1989;
Herre F., *Bismark, il grande conservatore,* Ed. Mondadori, Milano, 1994;
Lagi, *Sacra Bibbia,* Ed. Paoline, Roma, 1960;
Lancker de H., *Teodora,* Ed. G. Casini, 1969;
Llorca C., *Chiamatemi Evita,* Ed. Mursia, Milano, 1984;
Ludwig E., *Napoleone,* Ed. Mondadori, Milano, 1958;
Lujan N., Perucho J., *El libro de la cocina española,* Ed. Danae, Barcellona, 1970;
Mack Smith D., *Garibaldi,* Ed. Oscar Mondadori, Milano, 1993;
Mack Smith D., *Mussolini,* BUR Rizzoli, Milano, 1992;
Mandrou R., *Luigi XIV e il suo tempo,* Ed. SEI, Torino, 1973;
Minarelli M., *A tavola con la storia,* Ed. Sansoni, Milano, 1993;
Montanari M., *Nuovo convivio,* Ed. Laterza, Bari, 1991;

Navarra P., *Memorie del cameriere di Mussolini,* Ed. Longanesi, Milano, 1972;
Niccolini Adimari -Wezel Grosso, *Il libro della cioccolata,* Ed. Sonzogno, Milano, 1988;
Ori P.D. – Perich G., *Matilde di Canossa,* Ed. Rusconi, Milano, 1992;
Orieux J., *Caterina de' Medici,* Oscar Mondadori, Milano, 1994;
Pellapratt H., *L'arte della cucina moderna,* Ed. Sansoni, Firenze, 1992;
Perazzoli V., *Sapore di pane,* Ed. Idea Libri, Milano, 1994;
Peri P., *L'imperatrice Duchessa,* in M.C.M. Storia delle cose nr. 22, Firenze, 1993;
Perna Pozzi, *La Lombardia in cucina,* Ed. Giunti, Firenze, 1982;
Picco P., *Dizionario gastronomico,* Ed. Fusconi, Bologna, 1991;
Pio O., *Imperatrici romane,* Ed. Nerbini, Firenze, 1988;
Redon – Sabban-Serventi, *A tavola nel Medioevo,* Ed. Laterza, Bari, 1995;
Righi Parenti G., *I dolci di Siena e della Toscana,* Ed. F. Muzzio, Padova, 1991;
Saitta A., *Il cammino umano,* Ed. La Nuova Italia, Firenze, 1958;
Santini A., *La cucina fiorentina,* Ed. F. Muzzio, Padova, 1992;
Schlesinger A.M., *I mille giorni di J. F. Kennedy,* Ed. Rizzoli, Milano,1994;
Sestan E., *Ricasoli e Brolio,* in Atti del Convegno ,,Ricasoli e il suo tempo", Ed. Olschki, Firenze, 1981;
Spadolini G., *Ricasoli e il suo tempo,* in Atti del Convegno, Ed. Olschki, Firenze, 1981;
Stefani B., *L'arte di ben cucinare,* Stampatori ducali Osanna, Mantova, 1662;
Strachey L., *La regina Vittoria, ,* Ed. Anthropos, Roma, 1989;
Taborelli G., *I medici a Firenze,* Ed. Soliart, Milano, 1980;
Vanderberg P.H., *Nerone,* Ed. Rusconi, Milano, 1984;
Volponi-Versé, *La tavola d'oro,* Ed. Vallo, Milano, 1982;
Zanella A., *L'ora di Dongo,* Ed. Rusconi, Milano, 1992;
Zangrandi R., *Il lungo viaggio intorno al Fascismo,* Ed. Feltrinelli, Milano, 1967;
Zannoni M., *A tavola con Maria Luigia,* Artegrafica Silva, Parma, 1881.

CUPRINS

Către cititor 5

ALBOINO 8

MAREA FIERTURĂ MIXTĂ ... după moda lui Alboino 10
COLUMBA LUI ALBOINO 11

OTTO VON BISMARCK 12

BIFTEC À LA BISMARCK 16
SALATĂ À LA BISMARCK 16
BISMARCK CUP 16

CAROL CEL MARE 18

DELICATESA LUI CAROL CEL MARE 21
ANGHILA ÎN MANIERĂ CAROLINGIANĂ 21
FILÉ À LA CAROL CEL MARE 22

CATERINA DE MEDICI 23

MÂNCAREA REGINEI 26
CARABACCIA (SUPA DE CEAPĂ) 27
SALATA CATERINEI DE MEDICI 27

CENZORUL CATONE 29

SAVILUM (CATONE LXXXIV) 31
SPIRA (CATONE LXXVII) 32
CONSERVAREA SMOCHINELOR USCATE (CATONE XCIX) 33

CAMILLO BENSO CONTE DE CAVOUR 34

CUIBURI DE TĂIŢEI À LA CAVOUR 38
ARTICIOCCHI À LA CAVOUR 39
LASAGNA À LA CAVOUR 39

CLEOPATRA 41

SOLĂ (LIMBĂ DE MARE) À LA CLEOPATRA 44
PERE À LA CLEOPATRA 44
ÎNGHEŢATĂ À LA CLEOPATRA 44

HENRIC AL IV-LEA, REGELE FRANŢEI 46
UNT CU USTUROI 49
POT AU FEU 49
TOURNEDOS HENRIC AL IV-LEA 50

ESAÙ 51

STUFATUL DE LINTE AL LUI ESAÙ 53
PIUREUL LUI ESAÙ 54

EVITA 55

EMPANADAS 59
MATE 60
MATE COCIDO 61

FRIEDRICH AL II-LEA AL SUABIEI 62

FRIPTURA DE PORUMBEL A LUI FRIEDRICH AL II-LEA 65
TORTUL REGELUI A LA MANFREDI 66
VIOLETELE ZAHARISITE ALE LUI FRIEDRICH AL II-LEA 66

GIUSEPPE GARIBALDI 68

IMNUL LUI GARIBALDI 73
FILÈURI DE SOLE À LA GARIBALDI 73
ANGHILE À LA GARIBALDI 74

JOHN F. KENNEDY 75

COCTEIL PREZIDENŢIAL 79
BLOODY MARY 79
DAIQUIRI 79
BROWNIES, Prăjituri sub formă de stea cu dungi 79
CURCAN FRIPT CU CARTOFI DULCI 80

ISABELLA GONZAGA 81

SALATA FAMILIEI GONZAGA 84
CIORBA SERENISIMEI DUCESE ISABELLA 85
MUJDEIUL ISABELLEI 85

LUCREŢIA BORGIA 87

TURTĂ DE ANGHILE ÎN MANIERĂ ESTENSE 91

MACAROANE CROSSI GONZALI DI NIZZOLE 91
MINCIUNELE DE MERE PENTRU SĂRBĂTORILE DE PAŞTI ALE LUCREŢIEI 92

LUCULLO 93

CONSOMMÉ LUCULLO 96
PUICĂ À LA LUCULLO 97
OUĂ TARI À LA LUCULLO 97

LUDOVIC AL XIV-LEA 99

MIEL À LA REGELE SOARE 103
SUFLEU DE LANGUSTINE À LA REGELE SOARE 103
BISQUE DE PORUMBEI 104

MARGARETA DE SAVOIA 105

CAPRĂ-NEAGRĂ À LA MARGARETA 108
PIZZA MARGHERITA 109
TORT MARGARETA 109
FRAGI DE PĂDURE À LA MARGARETA 110

MARIA LUIZA DE AUSTRIA 111

TAGLIATELLELE DUCESEI DE PARMA 116
CREMA DE CURTE 116
PATEURI VERZI DULCI 116

MATILDE DE CANOSSA 118

MÂNCAREA FĂRĂ SOS A MATILDEI 121
PUI À LA MATILDE 122
ÎNGHEŢATĂ À LA MATILDE 123

BENITO MUSSOLINI 124

PASTELE DOAMNEI RACHELE 129
LIMONADĂ 129
PUI À LA LUSIGNANA 129
RAVIOLINI UŞOARE 130

NAPOLEON BONAPARTE 131

PUI À LA MARENGO 135

RIZOTO NAPOLEON 136
PIERSICILE FLAMBATE ALE LUI NAPOLEON 136
COCTEIL NAPOLEON 137

LUCIUS DOMITIUS NERO 138

PUI FRIPT À LA NERO 141
FILÉ DE CURCAN À LA NERO 141
SUFLEU NERO 142
BUDINCĂ FLAMBATĂ NERO 142

PETRU CEL MARE 144

BORTSCH, ciorba de napi a lui Petru cel Mare 147
CONSOMMÉ PETRU CEL MARE 147
CĂPŞUNI ROMANOFF 148

BETTINO RICASOLI 149

SUPA À LA RICASOLI 152
TOCANĂ ÎNĂBUŞITĂ À LA CHIANTI BROLIO 152

SISSI 154

OMLETĂ SISSI 158
SOS DE HREAN 158
CREMĂ VIENEZĂ 159
GĂLUŞTELE ÎMPĂRAŢILOR 159

TEODORA 161

CONSOMMÉ TEODORA 164
TAGLIATELLE À LA BIZANŢ 164
CALCAN À LA TEODORA 165
SALATĂ TEODORA 165

VICTORIA 167

CHRISTMAS PUDDING 170
SUPĂ DE ÎMPĂRŢIT SĂRACILOR 171
VICTORIA SCONES (prăjiturele victoriene) 171

BIBLIOGRAFIE 174

House of Guides

Tel.: 021 317 91 31; 317 91 32
Fax: 021 224 31 86
e-mail: office@houseofguides.ro
distributie@houseofguides.ro
web-site: www.houseofguides.ro

Nu istoria mâncărurilor, ci istoria în mâncare. Stând, imaginar, la masa celor care au făcut istoria, privind curioşi în farfuriile lor, descoperim ce gust şi ce savoare dezvăluie caracterul, temperamentul, umorul, dar şi momentele istorice, politice, schimbările radicale ale obiceiurilor şi tendinţelor în alimentaţie. Evoluţia umanităţii, de la biblicul blid de linte la fast-foodul de astăzi, continuă, implacabil şi cu toate implicaţiile, să se reflecte în ceea ce punem în vârful furculiţei!

ISBN 9789731773193
ISBN 973177319-3

Preţ: 19,50 RON